

Gazeta das Aldeias

N.º 2421 * 16 DE ABRIL DE 1960



Sala
Est.
Tab.
N.º

Alimentos Concentrados

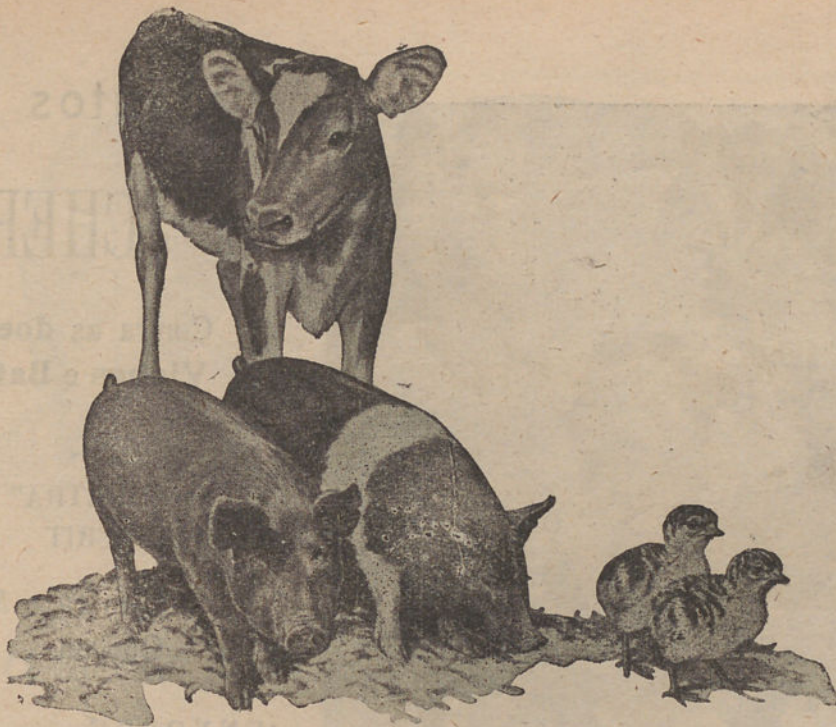


FARINHAS ALIMENTARES PARA GADO

SOJAGADO

SOJA DE PORTUGAL, LDA.

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



AUMENTE OS SEUS LUCROS

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

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

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

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

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

* Marcas Registradas

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



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



Produtos

“SCHERING”

a) Contra as **doenças** das **Vinhas e Batatais:**

COBRE “50”
COBRE “ULTRA”
KUPFER-CURIT

Contra o Míldio ou
Queima

ENXOFRE
MOLHÁVEL “TOP”

Contra o Oídio ou
Farinha

b) Contra as **pragas**, incluindo o Escaravelho da Batateira

DIDITAN “50” e “líquido”
Contendo DDT + LINDANO

DIDITAN “50” Super
Contendo DDT

VERINDAL “50”, “ULTRA” e “líquido”
Contendo LINDANO

VERINDAL “S” Aldrine Concentrado “Dispersível”
Contra o Alfinete ou Bicha Ama-
rela do Milho

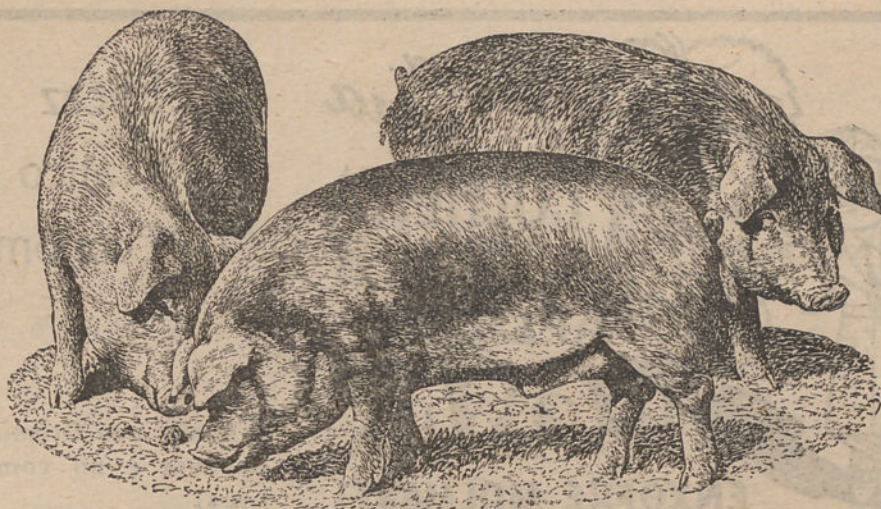


2891

DISTRIBUIDORES EXCLUSIVOS:

AGUIAR & MELLO, L.^{DA}
Praça do Município, 13-1.º—LISBOA





Cuidado com a

PESTE SUÍNA!

PROTEGEI PORCOS E LUCROS

Vacinaí com **ROVAC***

Uma única injeção de **ROVAC** em porcos saudáveis
confere uma imunidade mínima de dois anos

•
O **ROVAC** poupa tempo, trabalho e dinheiro!

O **ROVAC** é um produto de confiança

3211

•
Consulte um Médico Veterinário

Embalagens de: 5-10-25 e 50 doses

* Marca Registrada

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



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



Para uma

COLHEITA
SÃ

APLIQUE

COSAN

ENXOFRE MOLHÁVEL
DE ORIGEM ALEMÃ

Eficaz
Prático
Económico

À venda nos Grémios da
Lavoura e no comércio
local

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS:

Sociedade Permutadora

LISBOA

S. A. R. L.

PORTO

Av. da Liberdade, 190
Telef. 48141/2

Rua da Boavista, 44
Telef. 32107

38746

«Veja o filme COSAN na T. V. às 3.^{as}-feiras, sábados e domingos»

CORREIAS — MANGUEIRAS — COLAS

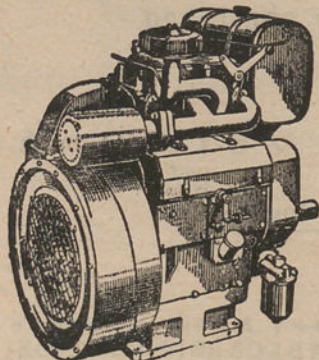
GOOD YEAR

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

3643

Motores Diesel

RUSTON



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

FACILIDADES DE PAGAMENTO

HARKER, SUMNER & C.^a, L.^{da}
PORTO — 38, R. de Ceuta, 48 14, L. do Corpo Santo, 18 — LISBOA

3074

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

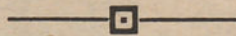
(Metade nítrico * Metade amoniacal)

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

3455

Pode applicá-lo, quer à

SEMENTEIRA quer em COBERTURA



Companhia União Fabril

L I S B O A

R. do Comércio, 49



P O R T O

R. Sá da Bandeira, 84

DEPÓSITOS E REVENDADORES EM TODO O PAÍS

Todos os produtos legalmente autorizados para a indústria vinícola.

VINHOS

Material de Adega e acessórios para todas as aplicações.

Material de laboratório, reagentes e análises
TUDO PARA A VITI-VINICULTURA

Consultar sempre: **A. DUARTE** (Organização Técnica de Enologia)
Rua do Arsenal, 84-2.º Esq. LISBOA - 2 Telefone, 366284

3593

Os 6

PRINCIPAIS MOTIVOS
DO ALTO VALOR DA
UROCRASINA

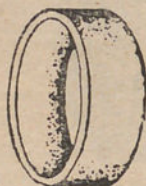
- 1.º Dissolve e elimina o ácido urico
- 2.º Activa a diurese
- 3.º Regularisa a tensão arterial
- 4.º Facilita a circulação do sangue
- 5.º Combate a obesidade
- 6.º Desintoxica e rejuvenesce

UROCRASINA

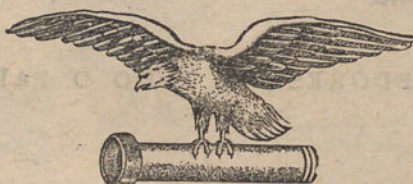
O específico Anti-urico por excelência

2810

3199



Argola para poços



Tubos de cimento



Peças para minas

A INDÚSTRIA DO BARBEIRO

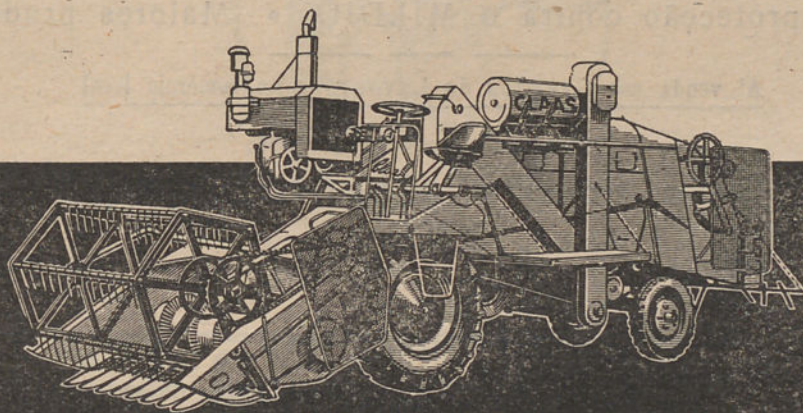
VILA NOVA DE FAMALICÃO-Telef. 115

Fábrica de: Tubos de cimento para a condução de água a qualquer pressão, Blocos, Argolas para poços, Peças para minas, Postes para Iluminação Pública, Barricas em cimento para sulfatação. Chamamos a atenção para as peças para minas, tubos e argolas de cimento, por ser um fabrico ainda bastante desconhecido e de duração sem confronto. Armazém de: Ferragens, Drogaria, Telha, Omentos, Cal hidráulica, Cal gorda, Sal, Adubos químicos, etc.

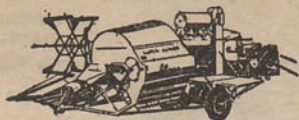


*A melhor e mais completa
gama de ceifeiras-debulhadoras
no mercado*

Com segunda limpeza



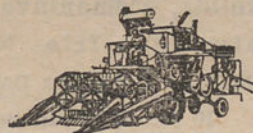
A nova ceifeira-debulhadora tipo médio «EUROPA»
comandos hidráulicos, automáticos, foice de 2,10 m



JUNIOR
foice de 1,80 m.



SUPER 500
foice de 2,40 m.



AUTO-TRANSPORTADA, «SF»
foice de 3 m.
comandos hidráulicos automáticos

TELEFONE OU ESCREVA-NOS SOBRE DETALHES,
PREÇO E RENDIMENTO DE TODOS OS MODELOS

HOJE MESMO!

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS:

SOC. INDUSTRIAL AGRO-REPARADORA, LDA.

AV. ALMIRANTE REIS, 80-B - LISBOA - TELEFS. 52360-53135-55354



Na cultura da **BATATA** e do **TOMATE**
USE

DITHANE z-78

FUNGICIDA ORGÂNICO DE ZINCO

Melhor protecção contra o **MÍLDIO** • Maiores produções

A' venda nos Grémios da Lavoura e no comércio local

3648

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS:

Sociedade Permutadora

LISBOA
Av. da Liberdade, 190
Telef. 48141/2

S. A. R. L.

PORTO
Rua da Boavista, 44
Telef. 32107

Abelhas... Abelhas... Abelhas...

Usar a COLMEIA definitiva

LusOliva Joaninha

Leve, sólida, desmontável, económica
Nem calor Nem frio Nem formigas

PODE FICAR À SOMBRA DAS ÁRVORES

10 inovações registadas

3051

Pedir literaturas ao Dr. Lopes de Oliveira
Rua Luciano Cordeiro, 28, 2.º dt.º — Lisboa 1

PARA AS GALINHAS

USAR o conhecido. DESINFECTANTE ZAP

ENÉRGICO, ACIVO, EFICAZ

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

Com o desinfectante ZAP as galinhas não se contaminam

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

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

DISTRIBUIDORES
GERAIS:

Vicente Ribeiro
& C.ª

R. dos Fanquel-
ros, 84, 1.º, Dt.º

LISBOA



2692

SEMENTES

VER, OUVIR E CALAR... NÃO!

Veja, ouça... mas diga a toda a gente o que são e o que valem as nossas sementes. Para semear já, recomendamos:

ALFACES—BETERRABAS DE MESA E FORRAGEM—COUVES PENCA—COUVES TRONCHUDA—COUVE LOMBARDA—COUVE BRÓCULO—COUVES FLORES—REPOLHOS—CENOURAS—RABANETES—ESPINAFRES—ERVILHAS DE GRÃO E DE VAGEM—PINHÕES—TOJOS—GIESTAS—LUZERNA—TREVO ENCARNADO—TREVO SPADONI—TREVO BERSIM—TREVO DA PÉRSIA—EUCALIPTOS—LAWN—GRASS—RAY GRASS—ETC. ETC.

E TODAS AS VARIEDADES DE FLORES DE SEMENTE E BOLBOS

Se desejar semear e colher... prefira as sementes que, com todo o esmero, lhe fornece

A «SEMENTEIRA» de Alípio Dias & Irmão

Rua Moustinho da Silveira, 178 — Telef.: 27578 e 33715 — PORTO

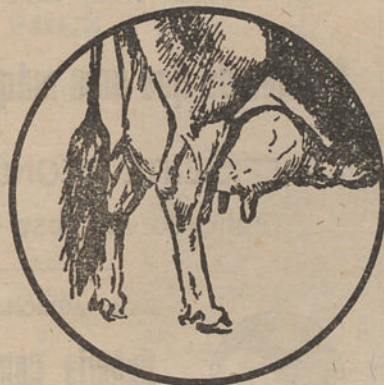
Catálogo Ilustrado — Em distribuição grátis



1802

VACA que não é ordenhada

é VACA que não dá rendimento...



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



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

POMADA DE AUREOMICINA*

Cloridrato de Clortetraciclina para instilação nos úberes

3568



* Marca Registrada

Apresentação: Bisnaga de 7,1 g

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



Repres. Exclusivos para Portugal e Ultramar:
ABECASSIS (IRMÃOS) & C.A
Rua Conde de Redondo, 64-3.º - LISBOA
Rua de Santo António, 15-2.º - PORTO

GAZETA das ALDEIAS

(137)

Siga-me... Acompanha-nos a melhor Génica!



**Her
Humus**

O activador biológico das fermentações das

NITREIRAS, ESTRUMEIRAS, ETC.

Melhor do que uma máquina de fazer estrume

EFICIENTE - ECONÓMICO - PRÁTICO

(aplicado na dose de 1 para 5 mil)

3636

RAMO AGRÍCOLA DA



Agência Comercial de Anilinas, L.da

75, Galeria de Paris, 77

P O R T O

Telefone, 25397

HERPETOL

PARA DOENÇAS DA PELE

UMA GOTTA DE HERPETOL e o seu desejo de coçar passou. A comichão desaparece como por encanto. A irritação é dominada, a pele é refrescada e aliviada. Os alvíos começaram. Medicamento por excelência para todos os casos de eczema húmido ou seco, crostas, espinhas, erupções ou ardência na pele.

À venda em todas as farmácias e drogas

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

RUA DA PRATA 237 - LISBOA



REGISTADA

Companhia Hortícola-Agrícola Portuense, Limitada

O estabelecimento Hortícola mais antigo e completo da Península
Fundado em 1849

*Adubos para todas as culturas — Fórmulas químicas e químico orgânicas — Árvores florestais e de fruto — Oliveiras e videiras — Distintas variedades, rigorosamente seleccionadas — Sementes de horta e forragens — Acabamos de receber dos nossos antigos fornecedores do Estrangeiro, verdadeiramente seleccionadas e com todas as garantias, sementes de Horta e Forragens, a preços razoáveis * Batata de semente — Anualmente importamos batata de semente, devidamente certificada, das variedades mais produtivas e mais acreditadas no nosso País.*

Catálogos grátis a quem os requisitar

2096

QUINTA DAS VIRTUDES

Rua Azevedo de Albuquerque, 5 — P O R T O
Telefone, 21682 Telegramas : «HORTICOLA — PORTO»

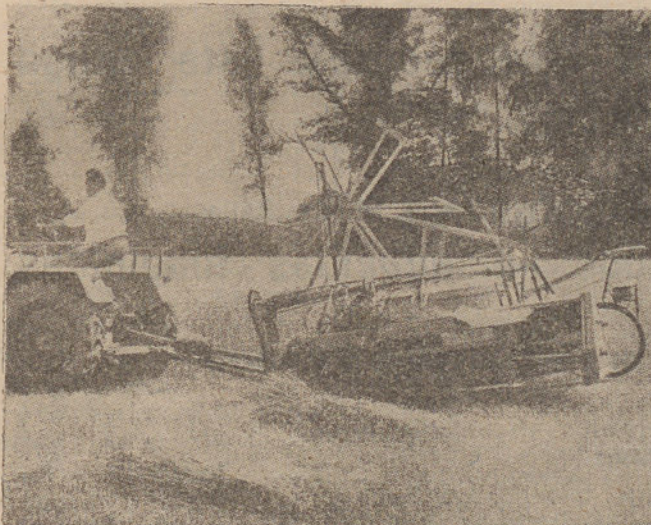
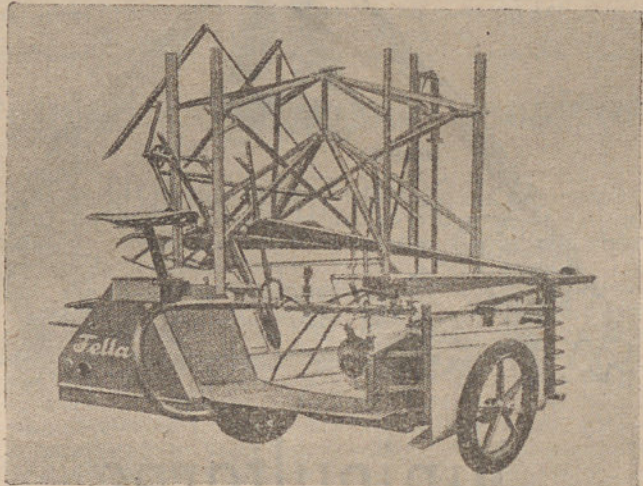
POUPE DINHEIRO,
TEMPO E TRABALHO

com as
CEIFEIRAS-ATADEIRAS



o novo modelo **PUCK** é sensacional!

- * Três panos curtos
Foíce de 1,50 m.
- * Plataforma dobrável,
para reduzida largura
em transporte—2,60 m.
- * Larga mesa de atar —
2,15 m.



- * Cardan com protecção
contra sobre-cargas
- * Queda dos molhos de
pequena altura
- * Utilizável em todos os
terrenos

3657

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS:

SOC. INDUSTRIAL AGRO-REPARADORA, LDA.

AV. ALMIRANTE REIS. 80-B • LISBOA • TELEFS. 52360-53135-55354

ácido tartárico italiano Montecatini

“antiga marca appula”



Vinicultores

peçam aos seus fornecedores esta antiga
e acreditada marca

MONTECATINI S. G. Milano Itália
adubos - insecticidas - fungicidas

todos os produtos químicos para agricultura e indústria

Agente

EMANUELE BARABINO

Rua da Prata, 93-2.º esq. - LISBOA

2925

Gazeta das Aldeias

Fundada por *Júlio Gama*

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA

DIRECTOR

LUÍS GAMA

Engenheiro Civil de Obras Públicas e Minas (U. P.)

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 25652Composto e impresso na TIPOGRAFIA MENDONÇA (Propriedade da GAZETA DAS ALDEIAS)
Rua Jorge Viterbo Ferreira, 12-2.—PORTO

SUMÁRIO

Crónica — prof. Mário de Azevedo Gomes	282
A empresa agrícola do tipo familiar — problema europeu — eng. agrónomo Armando Cândido Ferreira . .	285
Portugal e o mercado alemão de frutas e legumes — eng. agrónomo Flávio Martins . .	288
Alerta, viticultores! — eng. agrónomo Luis Fialho . . .	292
Novos rumos da olivicultura — eng. agrónomo Madeira Lobo	293
O melão, fruto de qualidade e preço — eng. agrónomo Valdemar Cordeiro	301
Notas químico-agrícolas sobre a dureza da água — eng. agrónomo J. J. Edward & Clode	304
Calendário agrícola	307
O Alfinete	308
Atenção aos vinhos — eng. agrónomo Pedro Núncio Bravo . .	310
Caça e Pesca — Pescadores ilustres — Almeida Coquet .	312
Secção Feminina	314
SERVIÇO DE CONSULTAS	
— Arboricultura	316
— Viticultura	317
— Horticultura	318
— Patologia vegetal	319
— Oleicultura	319
Informações	320
Intermediário dos lavradores .	320

A NOSSA CAPA

A gravura da nossa capa de hoje dá-nos um sugestivo e oportuno aspecto da moderna técnica agrícola.

Através dum prado, que se estende a perder de vista, vê-se uma ceifeira mecânica em plena laboração.

ASSINATURAS

Ano	100\$00
Semestre	55\$00
Número avulso	5\$00
Estrangeiro (Excepto Espanha) — mais	50 %

A propósito de atrasos técnicos

O artigo *Alguns atrasos técnicos da agricultura na região de Leiria*, publicado no anterior número, levou um nosso assinante — cujo nome, a seu pedido, não apontamos — a dizer-nos, em carta o que a seguir resumimos:

O que o engenheiro agrónomo Silva Poço refere relativamente à cultura do milho na região de Leiria verifica-se ainda em outros pontos, quer do Norte, quer do Centro do País. A despeito da campanha desenvolvida, vão decorridas mais de três décadas, pelos serviços oficiais e por alguns paladinos do progresso da Lavoura — é de relembrar o nome de Domingos de Azevedo — ainda hoje se cultiva milho tal como há bem mais de cem anos; e em outras culturas vamos encontrar o mesmo, ou até mais frisantes exemplos do nosso atraso nos métodos e processos de cultivar a terra.

Parece — continuamos a resumir aquela carta — que seria mais vantajoso principiarmos por eliminar aqueles anacrónicos processos de cultivo, que tornam nulo, ou quase, o rendimento da terra, para depois, afoitamente, seguirmos novos rumos.

São, as linhas que acima ficam, sùmula da carta há pouco recebida, que não nos causou estranheza; admitimos mesmo que haja mais quem assim pense. Mas, quanto a nós, tal raciocínio é errado.

É indiscutível que os serviços oficiais ligados à actividade rural — Agricultura, Silvicultura e Pecuária — empregaram sempre todos os esforços, dentro das suas possibilidades, para que o lavrador colhesse do seu trabalho o melhor rendimento. Hoje, modificadas as cifras orçamentais, o Secretariado da Agricultura redobra — passe o termo — por intermédio de todos os seus técnicos, no esforço de eliminar ou corrigir inconvenientes práticas culturais que perduram ainda.

É, no entanto, erro grande admitir que, alcançado aquele objectivo, esteja resolvido o nosso problema agrícola. Temos, mais uma vez se repete, de enveredar por diverso caminho, se quisermos cuidar a sério da nossa actividade rural.

A agricultura de hoje, entre nós, tem de seguir caminho muito diferente do trilhado pelas gerações que nos precederam; a caminhada é longa e, para benefício da colectividade, impõe-se chegar a termo o mais breve possível. Como consegui-lo?

Sem dúvida, corrigindo erros que ainda agora cometemos, em culturas que terão de perdurar. A par disto, preparando-nos ou, se quiserem, adaptando-nos rapidamente a métodos e processos de cultivar a terra, seguidos em outros países.

Não devemos esquecer que, no conjunto de nações, de que fazemos parte, não nos é permitido, para sobreviver, fazermos o que muito bem quisermos. Temos de caminhar, bem e apressadamente, para podermos exportar, o que agora dificilmente conseguimos. Temos, em suma, de eliminar prontamente erros que ainda se cometem e ao mesmo tempo cuidar de culturas que nos forneçam produtos que os mercados externos aceitem.



Crónica

Pelo Professor MÁRIO DE AZEVEDO GOMES

TAL como anunciei na «Crónica» anterior, desejo hoje referir-me mais de espaço ao relato feito sobre a nossa «hidráulica agrícola» pelo eng. agrónomo Fernando Luís Estácio sob o título «The Economics of Water Supply and Control», primeiramente publicado no *International Journal of Agrarian Affairs*, Vol. II, N.º 5, de Junho de 1959. Junta-se aqui a uma afirmação completa e tão detalhada quanto podia consenti-lo a natureza da publicação, a apreciação subjectiva de determinados aspectos e o exame crítico da situação actual, aliás inspirado — como também já disse — na sua grande parte, no «Relatório Final Preparatório do II Plano de Fomento» — publicação oficial de 1958. Comece por recordar-se que a apreciação de certas obras, consoante a respectiva localização, implica considerar, por vezes, objectivos diferentes — a rega, o enxugo (boa drenagem), a defesa contra as cheias. Da sua importância relativa ajuiza cada um na região que melhor conhece.

À minha parte, como exemplo e dentro do rumo profissional a que certas circunstâncias — longínquas — conduziram, creio bem que vastas superfícies do Tejo inferior — designadas paus — ainda hão-de vir a ser valorizadas por silvicultura do tipo industrial (cultura intensiva de choupos) após obras — sem dúvida custosas — de drenagem e dessalgamento. E, quanto ao problema, da maior grandeza, duma possível redução do malefício das cheias, basta ter seguido este ano o debate havido acerca do assunto na Assembleia Nacional para nos convencermos de que ele continua na ordem do dia, de entre os males que nos afligem. Entretanto, não deixa de ser certo que para uma agricultura como a nossa, desprovida ou mal servida pela «água do céu» em parte importante do ano, ao falar-se de «hidráulica agrícola» é sobretudo a possibilidade da rega que ocorre e ainda, perante a pobreza de muitas produções, a possibilidade de transferir para o *regadio* intensivo parte maior ou menor do *sequeiro* extensivo e de fraco rendimento.

Talvez seja interessante dar um balanço, dentro do que existe realizado ou em simples projecto, ao montante de tais possibilidades. Os últimos números oficiais (Introdução do Relatório do II Plano de Fomento) cifram em 420.000 ha a nossa superfície de regadio, sendo a de sequeiro 3.710.000 ha — trata-se de um total de superfície agrícola de 4.130.000 ha, representando 46 o/o da superfície do Portugal continental. A razão é de 1 para 9 entre regadio e sequeiro. Como se pretende e prevê que ela seja para futuro próximo depois de realizados os projectos, da «Hidráulica Agrícola»? Vejamos mais alguns números: em 1938, ao lançar-se o primeiro programa geral, admitiu-se a conquista de superfície irrigável no montante de 106.000 ha. Até 1949 haviam-se realizado obras cobrindo 14.231 ha e até 1955 o total registado (pode ver-se o respec-

tivo quadro, com as características de cada obra, no trabalho que estou comentando) subiu para 45.017 ha. Entre 49 e 55, portanto, fizeram-se novas obras sobre 30.786 ha.

Incluíram-se neste acréscimo duas obras que não haviam sido projectadas de início — Vale do Liz e Alvôr, sobre a primeira das quais, por sinal, não têm sido poucas as reclamações dos utentes. Havia-se ficado deste modo em 1955 pelos 42 o/o da área prevista no Plano de Fomento Hidro-Agrícola de 1938.

Ao redigir-se em 1958 (vinte anos mais tarde) o Relatório Preparatório do II Plano de Fomento, para vigorar este — como se sabe — de 1959 a 1964, foi dado novo e muito oportuno balanço às existências e futuras possibilidades e sem que me seja possível, pela simples análise dos textos, fazer juízo exacto do montante das novas realizações (de 1955 a 1958), sou levado a admitir que, ao entrar em vigor o II Plano de Fomento, a superfície beneficiada pelas obras da Hidráulica Agrícola, da conta do Estado, se haveria fixado em torno dos 60.000 ha ou seja uns 60 o/o da superfície total prevista. Para atingirmos esta cifra é preciso admitir, tal como faz o Relatório, a terminação até 1958 da obra do Vale do Sorraia.

Na melhor das hipóteses, para períodos curtos de maior intensidade de trabalho, o ritmo médio nunca atingiria 5.000 ha beneficiados anualmente. Este ritmo foi considerado insuficiente, contrário aos interesses e objectivos; daí, que na parcela das «novas obras», que corresponde ao sexénio do II Plano de Fomento, entendeu-se elevar para 10.000 ha o rendimento médio anual dos trabalhos, quanto à superfície beneficiada.

Chegados a esta altura, o programa inicial foi revisto, refundido e ampliado. Fixou-se agora, numa primeira apreciação (sujeita a revisão) em 320.000 ha a superfície irrigável. Obras projectadas do anterior abateram-se ao efectivo; outras engrandeceram-se, por exemplo: campos do Mondego, inicialmente abrangendo 18.000 ha e agora o melhor de 50.000. Faço aqui uma paragem para recordar esta zona mártir que de há muito anda carecida da maior atenção, quer na defesa por via florestal da bacia hidrográfica (trabalho em curso desde longa data mas com intensidade insuficiente), quer, pròpriamente, em trabalhos de hidráulica destinados a garantir a fertilidade dos terrenos marginaes.

Do mesmo passo, introduziram-se na lista — claro está — novos e importantes empreendimentos, estes visando agora sobretudo o Alentejo e a sua característica cultura extensiva de sequeiro.

Daqueles 320.000 Ha, entende-se que devem ficar localizados nos vastos planos alentejanos cerca de metade — uns 171.600 Ha. E, coisa a notar como critério orientador do Plano, estabeleceu-se *ordem de prioridade*, de modo a atender primeiro ao mais urgente do ponto de vista social e económico. E só assim é que está certo.

O contingente para 1959-64 abrangerá 61.770 Ha, sendo 15.000 nos Campos do Mondego e tudo o mais em benefício e para correcção do «sequeiro» do Sul do País.

Observado, melhorado um pouco, aquele ritmo previsto, cinco sexénios bastarão para remate da grande obra. Lá para 1988 deverá poder dizer-se ser, então, a nossa área de regadio, admitindo que nos 420.000 estatísticos já ficam incluídos os 60.000 referentes a 1958, duns 740.000 Ha, elevando-se aquela de 4,6 o/o para 8,1 o/o em relação à superfície total e ficando na razão de 1 para 5 para com a superfície agrícola de sequeiro.

Na realidade, «a razão» virá a ser ainda mais favorável porque não é justo partir do princípio que se conserva imutável a actual superfície agrícola de sequeiro. Ao contrário, tudo leva a crer, e já vão sendo tomadas medidas neste sentido, que parte relativamente importante da sua área passará a ser adstrita à florestação, elevada esta na mais modesta das hipóteses para 40 o/o da superfície total, com ocupa-

ção, sobretudo na zona sul, de certo terreno *agrícola*, degradado e quase esque-
lético.

Não são vaticínios estes que não possam aceitar-se; estão na lógica dos suces-
sos; e pode assim descorinar-se um futuro próximo em que hajam introduzido o pla-
neamento, a técnica executória, a capacidade de realizar e acima de tudo a vontade
humana, modificações de vulto muito apreciável neste velho território português.
Repare-se que o regadio intensivo virá a ser tanto mais necessário, dentro dum equi-
líbrio da exploração do solo, quanto mais o minguar da superfície do sequeiro for
um facto, com a inevitável redução do quantitativo de certos produtos base, os
cereais à cabeça.

E repare-se, ainda, antes que prossiga com algumas considerações neste exame,
que são inteiramente de aceitar críticas que julguem demasiado lento o ritmo atrás
admitido.

É certo que 30, 40 anos na vida dum povo são muito pouco; mas quando essa
vida está, para que entre no desafogo a que todos aspiramos, na dependência com-
provada dum certo número de insuficiências estruturais e orgânicas a que podemos
dar remédio, há-de admitir-se como legítimo que se aspire a andar mais depressa,
resolvendo as gerações actuais de sua própria conta aquilo que as anteriores deixa-
ram, por vezes inadvertidamente, sem solução, à maneira duma herança que nos
pesa como chumbo!

Pouco acrescentarei, por agora: a obra a que me reporto é, evidentemente,
a máxima no fomento hidro-agrícola, a da conta do Estado. Mas não deve esque-
cer-se toda aquela contribuição das pequenas obras de natureza privada, subsidiadas
embora pelo Estado como muitas têm sido (Fundo dos Melhoramentos Agrícolas).

No trabalho que deu ensejo a esta «Crónica» também se lhes faz a devida
referência. Regista ele como realizadas nos últimos oito anos 48 dessas obras,
sendo 32 no Alentejo; a área beneficiada foi de 1.830 Ha. E o II Plano de Fomento
prevê com aquela localização não menos de 73 novas obras, cobrindo 11.235 Ha.

Não é problema para discutir se deve dar-se preferência a esta ou àquela
modalidade de execução em matéria de fomento hidro-agrícola. Tudo tem seu lugar
e a multiplicação das iniciativas particulares é um sinal de «saúde» do proprietário
e de apego à terra que dá prazer constatar em princípio.

Mas o que se diz neste relato do eng. agrónomo Fernando Estácio, como tam-
bém julgo ter lido algures no Relatório do «II Plano de Fomento», é que, perante os
grandes problemas regionais, aqueles que vão até impor modificações e ajustamen-
tos da estrutura agrária, a pequena obra privada é manifestamente impotente. Por
assim dizer, a intervenção que se exige para solução de certos daqueles problemas
é *de reforma*; a água de rega figura aqui como um dos instrumentos dessa mesma
reforma e tem que ser o Estado, com a sua autoridade especial, a trazê-la até ao
solo agrícola e àqueles que o exploram, para garantia bastante dessa mesma acção
reformadora cujo valimento variará, sempre, na razão directa do benefício social
conseguido.



A EMPRESA AGRÍCOLA DO TIPO FAMILIAR — PROBLEMA EUROPEU

Algumas conclusões do Seminário Internacional realizado em Zurich pela O. E. C. E.

Pelo eng. agrônomo ARMANDO CÂNDIDO FERREIRA

NO artigo anterior (1) destacamos o papel fundamental que, na transformação em marcha do mundo rural europeu, virá a caber à exploração agrícola do tipo familiar, encarada como uma empresa em que a produtividade dos factores de produção e a evolução técnica se têm de conjugar por forma a proporcionarem adequados índices de gestão agrícola e, portanto, bons níveis de vida aos empresários rurais.

No referido artigo fez-se também referência aos pontos de vista expostos em Zurich por técnicos especializados, que incidiram sobre os seguintes temas fundamentais:

- 1.º — Definição da unidade agrícola economicamente viável e da família tipo.
- 2.º — Definição do rendimento adequado da família tipo.
- 3.º — Métodos utilizados para a criação de unidades agrícolas economicamente viáveis.

Os dois primeiros temas foram tratados pelo Prof. von Babo da Alemanha Ocidental que em sessão plenária dissertou sobre a matéria, a qual foi amplamente debatida nas sessões dos diferentes grupos

(1) Ver n.º 2414.

de trabalho, reunidos por afinidades linguísticas.

Segundo as conclusões finais a que se chegou naquela reunião, deve definir-se, como empresa familiar economicamente viável a exploração de área determinada, que necessariamente variará com as diferentes regiões e as suas características culturais, trabalhada por uma «família tipo», gerida com uma «eficácia normal» e susceptível de, através da totalidade do seu rendimento, proporcionar ao respectivo agregado familiar boas condições de vida.

Esta definição, saliente-se, incide sobre explorações agrícolas e não sobre propriedades, isto é, o que interessa, sobretudo, é ligá-la ao conceito económico e não ao critério fundiário.

Por outro lado, sublinha-se também, aquela exploração deverá ser gerida por uma família de agricultores com uma capacidade profissional e um potencial de trabalho que determinem um certo grau de produtividade («eficácia normal»).

Esta produtividade que está em constante aumento, sobretudo nos países evoluídos, em consequência dos progressos técnicos aplicados à agricultura, mede-se, habitualmente, através de inquéritos feitos por Centros de Gestão que, por análises de explorações-tipo, tomadas como exem-

plo, determinam os índices de produtividade convenientes para cada região, segundo o critério de classificação das explorações que se pretenda adoptar e os objectivos da análise.

Quanto ao agregado familiar, varia não só nas diferentes zonas dum mesmo país mas também nos vários países.

Como base de trabalho e atendendo às diferentes opiniões manifestadas, concluiu-se na reunião de Zurich que, embora um tanto teórica, a composição média da família-tipo poderia ser considerada sob dois critérios que estão de certo modo relacionados com o grau de industrialização dos diversos países e a percentagem de população activa agrícola de que dispõem.

Assim, por exemplo, a Alemanha, a Bélgica, a França, a Holanda, a Suécia e a Suíça consideram a família-tipo em função das unidades de trabalho por ela directamente representada, sem ter em linha de conta as unidades de consumo correspondentes aos restantes membros da família, activos e não activos. Normalmente, naqueles países, a família-tipo compõe-se de 2 unidades de trabalho, uma das quais é constituída pelo chefe da família e a outra pelos restantes membros activos, mais chegados em parentesco.

A presença dum média de 2 unidades de trabalho permite assegurar o equilíbrio da exploração a longo termo e facilita a passagem dum geração à outra.

Noutros países, como é o caso, por exemplo, da Áustria, Dinamarca, Grécia, Irlanda, Itália, Noruega e Portugal, a família-tipo é representada pelo conjunto dos membros activos e não activos que vivem na mesma exploração. Este conceito é defendido, como se verifica, pelos países de menor industrialização em que é importante a percentagem da população activa agrícola e em que todos ou quase todos os recursos provêm da exploração que deverá sustentar dum forma satisfatória o respectivo agregado familiar.

Acentuou-se, ainda, que a família-tipo deveria ter uma «competência suficiente», isto é, uma capacidade profissional que permita gerir a exploração nas condições normais de eficiência técnica e económica.

Um dos aspectos mais importantes do problema foi, sem sombra de dúvida, o que respeitou à definição do rendimento adequado ou satisfatório da família-tipo numa exploração familiar economicamente viável.

A medida que deve servir para avaliar se uma exploração é ou não viável, baseia-se no rendimento usufruído pela família-tipo. Por isso, considera-se ultrapassado o conceito de classificar as explorações em função da sua categoria de grandeza. É mais lógico defini-las em termos de produtividade e de resultados económicos e, portanto, de níveis de vida dos respectivos agregados.

A avaliação do rendimento adequado dum família-tipo varia consoante o nível económico de cada país e o padrão de vida das diferentes categorias de trabalhadores.

Na maioria dos países de elevado índice de civilização como a Alemanha, Bélgica, França, Suécia, Suíça, etc., pretende-se, no cálculo deste rendimento, aproximá-lo das restantes categorias de trabalhadores industriais que exercem a sua acção em meios não exclusivamente urbanos, pois admite-se que a vida no campo é mais económica do que na cidade.

Nestes países o rendimento calcula-se, pois, em relação ao pleno emprego, durante o ano, das unidades de trabalho activas (2 unidades) que devem ser equitativamente remuneradas, segundo o conceito anteriormente exposto, por forma a assegurarem um bom nível de vida ao respectivo agregado familiar.

Nalguns daqueles países considera-se, também, que, no cálculo do referido rendimento, se deve incluir, ainda, o trabalho de direcção do empresário e os juros dos capitais de exploração.

Os países caracterizados em geral por um sobrepovoamento agrícola como acontece com Portugal, Grécia e Itália, por exemplo, o rendimento da família-tipo é calculado em função das necessidades de manutenção da totalidade do «fogo». A exploração viável deve assegurar às respectivas unidades uma remuneração pelo menos igual à dos trabalhadores agrícolas assalariados permanentes, a que se adiciona ou não uma quota parte res-

peitante ao trabalho directivo do empresário e ainda os juros dos capitais.

Este critério é adoptado, também, por certos países de altos níveis de vida como a Dinamarca, a Bélgica e a Holanda, mas nestes pela razão de que o rendimento per-capita do sector agrícola se aproxima do rendimento per-capita do sector industrial, isto é, em que os salários agrícola e industrial têm tendência a nivelar-se.

Por sua vez, a Áustria, considerando que a actividade agrícola familiar se pode comparar a uma actividade artesanal de tipo próprio, compara o rendimento dos agricultores ao rendimento de outras actividades artesanais não agrícolas, exercidas nos meios rurais.

Resumidamente, pode afirmar-se que a este respeito a reunião de Zurich levou às seguintes principais conclusões:

1.^a — Que a exploração agrícola familiar deve apresentar condições fundamentais de existência económica por forma a que a família agricultora continue sempre a encontrar satisfação moral e espiritual no seu trabalho, mantendo um nível de vida semelhante ao de outras actividades profissionais equiparáveis;

2.^a — Que o rendimento conveniente da exploração familiar deve representar o de duas unidades de trabalho completas, correspondente ao de duas pessoas ocupadas permanentemente em sectores profissionais equiparáveis, a que se deve adicionar a remuneração pelo trabalho de gerência do empresário e os juros normais dos capitais utilizados;

3.^a — Que o rendimento conveniente da exploração será obtido desde que:

a) todos os membros da família possuam uma formação profissional, teórica e prática, tão intensa quanto possível, por forma a poderem enfrentar as exigências sempre crescentes da hora actual.

b) se apliquem as medidas necessárias para a melhoria da estrutura das explorações, a fim de se utilizarem da forma mais racional os recursos disponíveis e a mão-de-obra existente.

c) a produtividade da propriedade seja levada ao máximo pela aplicação dos métodos de trabalho mais convenientes e pela utilização de um equipamento técnico moderno.

d) exista um sistema de preços dos produtos agrícolas convenientemente equilibrado.

Em Zurich foi, sobretudo, consolador registar o inconformismo manifestado perante as desfavoráveis condições de vida das classes rurais, principalmente dos países sub-industrializados e a necessidade de suprimir, a pouco e pouco, o fosso existente entre o seu baixo padrão de vida e o da classe de trabalhadores da indústria e do comércio, muito melhor remunerada.

Os conceitos que deixamos explanados servem, principalmente, para salientar aos leitores da *Gazeta das Aldeias* a importância de que se revestem, no presente momento, estes problemas e como se procura científica e praticamente assegurar o progresso económico e social da agricultura europeia, actividade para a qual são dirigidas todas as atenções com o objectivo de, no futuro, constituir o alicerce da prosperidade material e espiritual das populações rurais.

Como fecho deste artigo parece oportuno referir as palavras do Prof. Wilhelm Ropcke, economista e sociólogo da Universidade de Genebra, citadas na conferência do Prof. Tanner e proferidas naquela reunião da O. E. C. E.:

«O mundo camponês, com algumas grandes parcelas da sociedade, representa, de facto, a última grande ilha que não foi ainda corrompida pelo espirito de massa, o último grande território onde a vida e o trabalho são ainda plenamente humanos, que possui uma estabilidade e uma alegria interiores. Dispor desta reserva, que existe ainda na maioria dos países europeus, é uma bênção infinita. Um país não conhece maior infelicidade que a de assistir, indiferente, à sua desaparecimento. O nosso dever é conservar e, se possível, aumentar esta reserva para curar a nossa tão doente sociedade».

Em próximo artigo trataremos dos métodos utilizados nos diferentes países da Europa com vista à criação de unidades agrícolas economicamente viáveis, assunto versado e discutido com o maior interesse na conferência internacional de Zurich.

PORTUGAL E O MERCADO ALEMÃO DE FRUTAS E LEGUMES

Pelo engenheiro agrônomo FLÁVIO MARTINS

1) Na Secção Regional do Norte, da Ordem dos Engenheiros, realizou, vão passadas algumas semanas, o prof. Castro Caldas, do Instituto de Agronomia, uma conferência subordinada ao título: *Posição da Agricultura no crescimento económico e na evolução social.*

O prof. Castro Caldas tem despendido, desde há quase duas dezenas de anos, um notável e sério esforço no sentido do esclarecimento dos fundamentais problemas da agricultura e do seu enquadramento no conjunto da economia e da sociologia nacionais. Honra lhe seja.

O título da conferência, só por si, pretendendo relacionar a situação em que se encontra a actividade agrícola no actual momento, como pode e deve desenvolver-se, quando se opera o aumento do produto bruto nacional e que novas relações sociais se organizam com o acréscimo da riqueza produzida no País, indica que os portugueses estão, neste momento, numa passagem difícil da sua história, em face dos panoramas económicos e sociais que vão pelo mundo.

O prof. Castro Caldas começou por afirmar que a posição da agricultura era dolorosa, com o que nós estamos inteiramente de acordo. No final da sua conferência, como aliás lhe competia, e querendo ser construtivo, chamou a atenção para as perspectivas que nos estão abertas, em face do acordo dos sete, como único país meridional do grupo, com pro-

visão para a produção de frutos e legumes, o que os restantes seis não podem fazer, a não ser em circunstâncias de artificialismos técnicos, que necessariamente acarretam elevação de preços de custo.

Apesar do seu optimismo, ao referir este ponto, ficou-nos da sua conferência uma larga dor e a quase certeza da impossibilidade de sairmos da situação em que nos encontramos, mantendo os quadros da nossa vida económica e social, que não nos permite, já não digo acertar o passo com as economias de outros países europeus, mas acompanhar o ritmo do seu crescimento, o que é bem mais grave.

Efectivamente, técnicos agrícolas, economistas e lavradores esclarecidos têm gasto rios de tinta e resmas de papel, chamando a atenção, desde há dezenas de anos, para os graves problemas da nossa agricultura, de que o pomareiro é um deles. Vozes clamando no deserto.

Nem a prosa límpida e brilhante de Vieira Natividade, nem os seus trabalhos precisos, concretos e úteis, têm conseguido arrancar do marasmo este sector da actividade agrícola nacional.

Uma distância imensa separa o campo, do livro, da ideia, da Estação Agrária. Não falta quem pense, quem idealize, quem estude, e até nem faltam os técnicos capazes de realizar...

A verdade, porém, é que a coisa não anda, ou, se anda, é tão lentamente que não tem significado.

Alguma coisa está errado. Oferece-se o espectáculo do heróico D. Quixote esgrimindo contra os moinhos de vento.

Fica o gesto meritório do idealismo inoperante e ineficiente. É pouco para os tempos que vão correndo.

Louvados aqueles que conseguem ainda não se deixar possuir pela fraqueza do desânimo e que continuam a pregar.

2) A economia mundial e particularmente a economia europeia entrou decididamente pela estrada da economia do «consumo».

A economia portuguesa nunca esteve tão mal, como hoje, para resistir à «agressão» dos novos rumos económicos. E nunca esteve tão mal, porque nunca foi tão grande a distância que separa a economia portuguesa da economia dos povos mais evoluídos.

Esta agressão de «consumo» que pretende fazer de países subdesenvolvidos mercados de consumo, implica modificações profundas na estrutura, isto é, na posse, na distribuição e na utilização da terra.

Talvez haja males que vêm por bem.

3) Justamente «O Fundo de Fomento de Exportação» editou um preciso e oportuno folheto «Notas sobre o mercado alemão de frutas e legumes» no qual se inserem três estudos realizados por três firmas alemãs, especializadas na análise e prospecção de mercados.

Este estudo, mandado efectuar por aquele Organismo Oficial, pretende consignar as possibilidades de enviar para o mercado alemão produtos frutícolas e hortícolas de origem portuguesa.

Na nova orientação da economia europeia, o mercado alemão faz parte do grupo dos seis, enquanto que nós demos entrada na Zona do Livre Câmbio ou Zona dos Sete.

Enquanto que do grupo dos seis é a Itália o país meridional, portanto, aquele que está em condições naturais de abastecer o Mercado Comum com a produção de frutos meridionais, no caso do grupo dos Sete, nós poderíamos ocupar uma posição paralela.

Os estudos em referência visam o mercado alemão; mas como foi realizado em 1958, quando ainda não existiam condições preferenciais, as suas conclusões podem dar-nos ideia da nossa posição, relativamente aos outros fornecedores, do mercado alemão e alguns ensinamentos quanto a outros mercados.

4) Por uma questão de sistematização e ordenamento, segue-se mais de perto o último estudo da publicação, que nos parece mais proveitoso para o nosso caso.

Considera-se, como mercado, o da República Federal Alemã, com uma população de 52 milhões de habitantes.

Os produtos em referência dividiram-se em 3 categorias:

a) *Legumes*—incluindo todas as categorias de legumes;

b) *Frutas*—englobando: uvas de mesa, maçãs, peras e marmelos (poucos); pêsegos (inclusive nectarinas e pêsegos de pele lisa); alperches, mirabelas, rainhas cláudias, cerejas e ginjas (drupas); morangos, framboesas, groselhas, e outras frutas com bagas (fruta de vaza), assim como melões.

c) *Frutas meridionais*—englobando: citrinos e bananas.

A República Federal Alemã importou, em milhares de toneladas:

	Legumes frescos	Frutas	Frutas meridionais
1956	540	600	784
1957	690	751	889
1958 (estimativa)	675	725	900

Em 1957, o valor em DM atingiu cerca de 1 bilião e 500 mil ou, grosso modo, 10 milhões e 300 mil contos!

Esta grande cifra, que surpreende, reparte-se:

	milhões de DM
Legumes frescos	374
Fruta	522
Frutas meridionais	594
	<hr/>
	1,490

Os principais fornecedores foram:

	1956	1957	antes da guerra
Legumes			
Holanda	31.1 o/o	36.8 o/o	46.6 o/o
Itália	41.8	41.1	29.8
Frutas			
Holanda	5.5	5.5	7.6
Itália	70.7	63.4	26.9
Frutas meridionais			
Citrinas			
Espanha	27.9	22.5	45.5
Itália	18.2	20.0	24.0
Bananas			
Equador	14.1	17.1	—
Colômbia	13.1	11.8	—

Dos números expressos, destaca-se como importante o facto da Itália ter, no que se refere a legumes, obtido uma mais larga posição nos fornecimentos do que anteriormente à guerra, embora nesta data estivesse particularmente beneficiada pela existência do eixo Roma-Berlim. Não só conquistou uma melhor posição à custa da Holanda, como ainda de outros fornecedores.

No que se refere a frutas, o seu formidável esforço conseguiu uma recuperação espantosa, que praticamente lhe entregou o domínio do mercado alemão. Isto fez-se, não só à custa do sacrifício da Espanha, como de outros países mediterrâneos, como ainda de alguns países do Sudeste europeu — Jugoslávia, Bulgária, Roménia, Hungria, — cujo antagonismo de sistema político com a Alemanha Federal conduziu a um afrouxamento de fornecimentos.

Os horizontes da política internacional, horizontes de competição pacífica, irão sem dúvida, trazer novamente ao mercado alemão aqueles velhos e tradicionais fornecedores, competidores da Itália, a não ser que a posição privilegiada desta no Mercado Comum, como parceiro, lhe traga vantagens de tal monta que impossibilite a recuperação dos outros fornecedores.

No que se refere a citrinas, particularmente laranjas e limões, assinala-se, desde já, a quebra de posição relativa das expor-

tações espanholas, de antes, para depois da guerra.

A posição da Itália também baixou um pouco, não em valor absoluto porque quase triplicou a importação de antes para depois da guerra, mas na posição relativa, naturalmente a expensas de alguns países africanos e do levante mediterrânico: Argélia, Marrocos, Tunísia, Israel e Síria.

Vejamos em mais pormenor, conforme o estudo em referência, certos aspectos das questões em causa.

Legumes

O consumo «per capita» apresenta-se como segue:

	1956	1957
Produção própria	21.3	24.1
Importações	10.3	13.0
	31.6 kgs	37.1 kgs

É já um altíssimo índice de consumo por cabeça e que «*não inclui as quantidades produzidas em hortas e pomares particulares e em áreas cultivadas por passatempo e sem finalidades comerciais; isto significa que o consumo «per capita» foi praticamente mais elevado em cerca de 20 kgs*» (pág. 61).

e acrescenta:

«*Nos últimos anos ainda não se atingiram as quantidades consumidas antes da guerra e nos primeiros anos do após guerra. Este fenómeno explica-se, em parte, por uma alteração dos costumes de consumo. Enquanto que antes da guerra e nos primeiros anos do após guerra se consumiam quantidades consideráveis de legumes vulgares (sobretudo couves e cenouras), nos últimos anos os consumidores apreciam e compram menos estas variedades de legumes. Em consequência de uma elevação do nível de vida, aumentou consideravelmente o consumo dos chamados «legumes finos» (tomates, pepinos, couve-flor, espargos, feijão verde, alface, etc.) sem que, com estes produtos quantitativa-*

mente menos expressivos (comparando a sua tonelagem com as cifras referentes a couves e cenouras se tenham podido alcançar as cifras do consumo de legumes dos anos anteriores) (pág. 61).

«Nestas importações de legumes, Portugal só participou no após-guerra, em 1957, com cerca de 15 t. de cebolas no valor de 5.000 D.M. (pág. 65).

Couve-flor

As importações realizam-se em cerca de 80% de Dezembro a fins de Março, sendo a Itália e França os principais fornecedores. A colheita alemã principia em fins de Maio, havendo nessa altura concorrência belga e holandesa.

Cebolas

Cerca de 140.000 toneladas. «A partir de fins de Julho, quando termina a colheita italiana ao ar livre e a Holanda e a República Federal iniciam a sua safra de cebola, dificilmente poderá Portugal abastecer os mercados alemães.

Os fornecimentos da Jugoslávia, Hungria, Polónia, Bulgária e de alguns outros países, efectuados a partir de Dezembro, sofreram frequentemente as consequências das temperaturas baixas. A partir de fins de Março chegam anualmente à República Federal da Alemanha cerca de 30 a 40.000 toneladas de cebolas egípcias. Para estas cebolas exigem-se geralmente preços elevados (pág. 65).

Haveria possibilidades de fornecimentos por parte de Portugal, de Fevereiro até fins de Junho. Aliás, deve-se tomar em linha de conta que existem diferenças entre as cebolas egípcias e as fornecidas por Portugal.

Alface

Cerca de 80% das importações são realizadas nos meses de Dezembro a Maio. Os fornecimentos da França, Espanha e Itália são seguidos, a partir de Abril, por importações de alface holandesa de alta qualidade. Tanto neste período como mais tarde, quando a safra alemã, cultivada ao ar livre, chega aos

mercados, Portugal tem poucas probabilidades de se afirmar nos mercados alemães.

Tomates

Aproximadamente 75% das quantidades indicadas são importadas no período que vai de Junho até princípios de Setembro. Neste período Portugal tem poucas probabilidades de fornecer a Alemanha devido à mercadoria italiana cultivada ao ar livre e muito barata, à produção nacional, e ainda devido aos tomates holandeses de alta qualidade. Nos demais meses, durante os quais se importam 1.500 a 2.000 toneladas de tomates das Ilhas Canárias, Portugal teria a possibilidade de colocar certas quantidades no mercado alemão (pág. 66).

Pepinos

Os primeiros pepinos de estufa cultivados na Holanda chegam todos os anos à República Federal da Alemanha a partir de Abril. Estes fornecimentos aumentam sempre consideravelmente nos meses de Maio e Junho, mas acusam tendência regressiva logo que a mercadoria italiana, cultivada ao ar livre e mais barata, chega ao mercado e assim que a safra nacional começa. Nesta época, os pepinos portugueses seriam demasiado caros e, como mercadoria ao ar livre, nem antes nem depois poderiam suportar as despesas de embalagem (pág. 66).

Alhos, alcachofras, pimentos, beringelas

Alhos — importação de cerca de 1.000 t. no valor de 1.7 milhares de DM. Os países fornecedores foram: Bulgária, Itália, Roménia, Espanha, Hungria e Egipto.

Alcachofras — 50 t. no valor de 85.000 DM, fornecidas pela França, Itália e Espanha.

Beringelas e pimentos — cerca de 8.000 t. no valor de 3.6 milhões de DM. Os principais países fornecedores foram a Bulgária, França, Grécia, Itália, Jugoslávia, Roménia, Espanha, Hungria, Egipto e ainda Cuba (pág. 67).

(Continua).

ALERTA, VITICULTORES!

Por LUÍS FIALHO
Engenheiro Agrônomo

DENTRE os vários males de que a vinha enferma, o mildio ou *queima* e o oídio, também vulgarmente conhecido por *borralha*, *pó*, *poeira* ou *cinzeiro*, são, em boa verdade, os mais graves e os que ocasionam mais sérias preocupações.

Ainda há poucos anos as condições climáticas foram de tal modo propícias ao desenvolvimento da primeira das aludidas doenças que os agricultores de todas as nossas regiões vinhateiras se mostraram verdadeiramente aterrados perante a intensidade do ataque. Houve quem julgasse até, tais foram os estragos produzidos, tratar-se de uma nova enfermidade da videira que as circunstâncias do tempo, por favoráveis, tivessem descoberto, e evoluísse com invulgar rapidez.

O balanço foi deveras confrangedor: A colheita baixou a um nível inferior, como não há memória, e a poda do ano imediato ressentiu-se extraordinariamente das alterações mais ou menos profundas dos sarmentos. O atempamento decorreu por forma irregular, dando origem a varedo bastante defeituoso, quebradiço e sem a necessária flexibilidade para uma perfeita curvatura na empa.

Os prejuízos ainda se registam no espírito de todos e por isso há que lembrar que nos anos precedidos de Inverno muito chuvoso são sempre para temer as invasões precoces e intensas do mildio, pelo que se torna conveniente iniciar as *curas* o mais cedo possível. E como a eficácia dos tratamentos depende especialmente da boa oportunidade — pois a sua acção é apenas preventiva —, e da forma como o pessoal executa aquele trabalho, julga-se a propósito indicar as características que proporcionam a imediata identifica-



O mildio ou *queima*

ção da doença e bem assim a forma de a combater, no intuito de garantir a produção e de se lograr vinhos de boa qualidade.

O mildio da videira

Quando os factores climáticos, calor e humidade, decorrem favoráveis ao desenvolvimento do referido parasita, começa a notar-se, nas parras, umas pequenas manchas desbotadas ou amarelas, semelhantes a «nódoa de azeite», que vão aumentando de tamanho ao mesmo tempo que tomam uma coloração avermelhada, parda ou cor de tijolo e, por último, de folha seca. Simultaneamente, na página inferior da folha, aparecem umas eflorescências brancas, pulverulentas e brilhantes, lembrando o açúcar, que se destacam facilmente pela simples fricção.

Porém, se aquelas condições do tempo forem adversas ao fungo pode a sua vida conservar-se como que latente, durante um curto período, escapando à observação as fases evolutivas atrás descritas. Então, as manchas amareladas permanecem por longo tempo e alargam-se pouco a pouco, observando-se ainda a ausência de efflorescências na página inferior. Mas se a humidade reaparece, com ela voltam imediatamente as manifestações que caracterizam nitidamente o mildio, tomando o ataque, por vezes, grande inten-

40 horas, aparecem as tais efflorescências brancas.

Dadas as consequências nefastas que se registam anualmente, em maior ou menor escala, há todo o interesse em observar determinados preceitos de molde a defender, na medida do possível, as nossas vinhas do terrível mal.

Tratamento — Como se disse, deverá ser preventivo e, para o efeito, os fungicidas cúpricos estão naturalmente recomendadas, sob a forma de caldas (bordelesa, a mais usada, borgonhesa, e

À esquerda —
Efeitos do mildio no cacho, após a alimpa.
À direita — Efeitos do mildio no cacho antes da floração



sidade, não só nas videiras não tratadas mas também naquelas em que o tratamento foi extemporâneo.

Além dos sarmentos ou varas, também o cacho pode ser atacado nas suas diferentes fases quando abotoado, em floração ou depois desta. Neste último caso a doença pode dar lugar à perda total do cacho ou ao desavinho.

Sempre que se observe a ausência das mencionadas efflorescências e haja dúvida no reconhecimento da enfermidade, convém recorrer ao seguinte processo: colocar algumas folhas e cachos suspeitos dentro de uma campânula invertida sobre um prato com água e num sítio quente; se a doença for o mildio, passadas 30 a

de oxiclureto de cobre e de óxido cuproso).

A primeira *cura* ou *corrída* deve executar-se logo que os pâmpanos ou *galo-chas* tenham atingido 10 a 15 cm de comprimento e as restantes intervaladas de 10 a 20 dias no decurso do ciclo vegetativo. É claro que estas indicações estão naturalmente subordinadas ao modo como decorre o tempo e à situação do vinhedo, elevando-se o número e reduzindo-se um pouco os intervalos das pulverizações cúpricas sempre que se verifique um ambiente favorável ao desenvolvimento do fungo parasita.

Em qualquer dos casos é sempre condição essencial que a calda seja unifor-

memente distribuída em poeira finíssima por todos os órgãos verdes da planta, de sorte a deixá-la como que orvalhada, não



Cacho com os bagos fendidos, rachados, em virtude do ataque do oídio

esquecendo nunca de recomendar ao pessoal que percorra em vários sentidos o corpo da cepa. Assim se consegue pulverizar convenientemente não só todas as parras e varas que estão mais fora da vista, como também todos os cachos que se encontram implantados na base dos sarmentos e que muitas vezes escapam ao jacto da lança quando manejada com menos destreza. Este trabalho, quando efectuado mecânicamente, deve igualmente obedecer àquele desígnio.

Por outro lado, deve evitar-se o gotejamento abundante das folhas, resultante da pulverização demasiada no mesmo lugar, que, além de anti-económico, torna o tratamento menos eficaz em virtude das pequeníssimas gofas depositadas sobre a superfície das parras escorrerem rapidamente pela sua confluência para a periferia foliar, com prejuízo, é claro, da aderência.

Diversas vezes se tem oferecido

o ensejo de observar importantes prejuízos na produção de algumas vinhas que, embora apresentem exteriormente um bom aspecto, ao abri-las, mostram a desagradável surpresa de quase todos os cachos mildiozados. Ora isto é a prova irrefutável da má distribuição e para a qual se chama a atenção dos viticultores sobretudo das regiões onde os vinhedos, pela fertilidade dos terrenos, são muito enramados. Nessas zonas aconselha-se até uma desparra criteriosamente executada a fim de facilitar o tratamento.

Para preparar uma calda cúprica neutra a 1 0/0, a mais vulgarizada, dissolve-se dentro de uma barrica ou outra vasilha de madeira — nunca de vidro ou de ferro —, 1 kg de sulfato de cobre em 80 litros de água, aproximadamente; pode facilitar-se a dissolução lançando o sulfato dentro de um cesto ou saco de serapilheira rala, que se suspende completamente mergulhado na água. Seguidamente, vai-se deitando o leite de cal, a pouco e pouco, até se obter a neutralidade, que se verifica facilmente por qualquer dos papéis reagentes utilizados para aquele efeito. Se não se chegar a perfazer os 100 litros com aquela adição, é necessário acrescentar a água suficiente para se atingir o referido volume.

A título informativo, lembra-se que os oxicloretos e óxidos de cobre, a 50 0/0 de cobre metal, se aplicam nas doses de 400 a 500 gramas para 100 litros de água.

O oídio da videira

É uma outra doença criptogâmica que se coloca em segundo plano, pela sua importância económica.

Igualmente ataca todos os órgãos da videira; contudo são as folhas e os cachos que revelam sinais mais nítidos. Com facilidade distingue-se do mildio: ao passo que este se apresenta com efflorescência branca e brilhante na página inferior das folhas, como se descreveu anteriormente, o oídio, com as suas manchas características, aparece na página superior e a efflorescência assemelha-se a uma camada de pó baço, o que dá origem à vulgar sinonímia citada no início deste artigo. As invasões dos cachos tornam-se mais aparentes, não só por serem mais

graves, como por conduzirem à perda das uvas.

O fungo causador da doença desenvolve-se apenas à superfície dos órgãos parasitados e por isso os tratamentos podem ser preventivos ou curativos.

O enxofre, por exemplo, o fungicida mais generalizado entre nós, actua sobre o oídio, destruindo os filamentos miceliais e obstando à germinação dos esporos que propagam a doença. A sua acção é tanto mais rápida e enérgica quanto mais finamente pulverizado ele for e quanto maior o seu grau de pureza. Por este motivo o enxofre sublimado (flor de enxofre) é sempre preferido ao enxofre moído, porque a sua aderência é maior e o seu efeito mais pronto.

De uma maneira geral, pode estabelecer-se que umas três polvilhações são suficientes para o tratamento de qualquer vinha. A primeira, pouco depois do primeiro tratamento cúprico, a segunda, durante o período da fecundação, isto é, na *alimpa*, como se designa vulgarmente, e a terceira, mais tarde, por todo o mês de Junho. É esta a ordem mais geralmente seguida, contudo sujeita a qualquer alteração sempre que as condições atmosféricas o determinem. Na primeira polvilhação convém aplicar o enxofre lotado com pó de cal em partes iguais, em volume, ou dois terços de enxofre por um de cal, e no terceiro tratamento é usado estreme.

Quanto à distribuição, é indispensável espalhá-lo ligeiramente sobre todas as partes verdes da cepa, parras, sarmentos e cachos (salvo quando se trate apenas da defesa da uva, num último tratamento), de sorte a evitar-se que ela fique exteriormente barrada e muitas vezes sem vestígio de enxofre na parte central.

O facto de se deixar frequentemente as videiras empastadas de enxofre, julgando-se que só assim elas estarão perfeitamente defendidas do mal, representa um mau sistema de distribuição e um desperdício importante daquele fungicida. Durante o serviço de polvilhação, os operadores devem tomar a precaução de caminhar sempre, quanto possível, no sentido do vento, recomendando-se-lhes que não deixem nunca de abrir bem as cepas para que assim lhes seja permitido percorrê-las

regularmente com a enxofradeira ou torpilha em todos os sentidos. Estes tratamentos não se devem efectuar nem com tempo muito quente nem com as plantas molhadas, a fim de evitar queimaduras nos tecidos das cepas. Por isso se aconselha a sua execução no quartel da manhã, depois do orvalho levantado.

Os enxofres coloidais e molháveis empregam-se geralmente em calda mista, com qualquer dos sais cúpricos, para o combate simultâneo ao oídio e ao mildio.

O permanganato de potássio, também usado entre nós, aplica-se em pulverização, dissolvido em água na proporção de 100 gramas por hectolitro ou incorporado nas caldas cúpricas. Este produto só se usa nos tratamentos curativos por o seu efeito ser muito pouco duradouro.

O oídio, borralho, pó, poeira ou cinzeiro



NOVOS RUMOS DA OLIVICULTURA

Pelo
Engenheiro Agrónomo
MADEIRA LOBO

NO artigo anterior (N.º 2419) fiz a descrição da forma cuja maneira de constituir será tratada a seguir.

Parte-se do princípio que se vai fazer a plantação de oliveiras para serem formadas para este sistema de cultura.

As hastes das oliveiras deverão ser atarracadas de 70 a 90 centímetros, escolhendo-se, para se fazer este atarraque, um ramo lateral.

Caso existam mais ramos, deve deixar-se, abaixo daquele, um para cada lado e, no sentido das linhas, mais dois lançamentos. Os restantes deverão ser atarracados para evitar que se prolonguem.

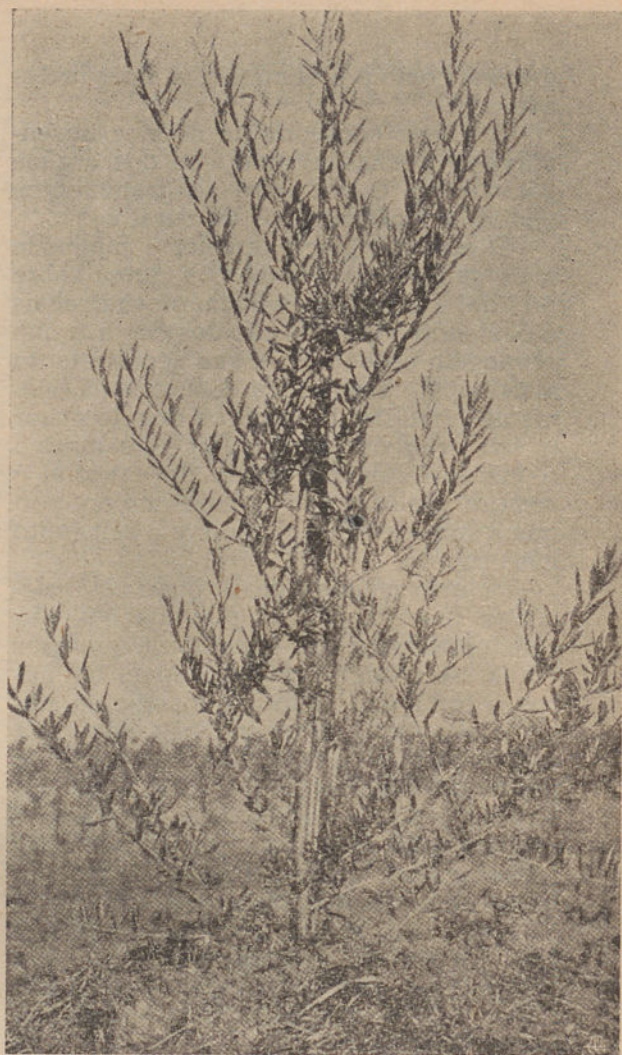
É indispensável ter o cuidado de cortar a maioria das folhas para evitar a exagerada transpiração antes da oliveira estar pegada, o que faria com que esta secasse.

Se a oliveirinha não tiver ramificações que satisfaçam às condições indicadas, suprimem-se todas as que tiver, aproveitando-se, no ano seguinte, apenas as que satisfaçam às condições acima apontadas.

As duas ramificações laterais deverão constituir o primeiro andar da formação; a terminal destina-se a formar o segundo andar e os superiores.

Atarraca-se também, no ano seguinte, a cerca de 70 centímetros, por um ramo lateral, como no primeiro ano, e deixam-se igualmente mais dois ramos laterais, dirigidos no sentido da linha, como se fez no primeiro ano, os quais deverão constituir o segundo andar.

O ramo lateral, por onde se fez o atarraque, deixa-se crescer e no 3.º ano volta,



Atarraque a 70/90 centímetros da haste, por um ramo lateral e atarraque dos ramos laterais, com excepção dos imediatamente inferiores àquele por que se atarracou

como se referiu para os crescimentos anteriores, a ser atarracado; e assim sucessivamente até que o cordão ou bardo atinja a altura desejada, nunca excessiva, de forma a tornar fáceis as várias operações de granjeio e colheita.

Essa altura depende, no entanto, de vários factores, como variedade cultivada, clima, terreno, etc.

A formação pode e deve ser acelerada com adubações azotadas, feitas com a finalidade de estimular a vegetação, e ainda com podas verdes.

Desta forma poderemos obter num ano o que se indicou para executar em dois.

Os ramos laterais que se deixam e que, como se disse, vão formar os diversos andares desta forma, deixam-se crescer livremente até se tocarem com os das plantas vizinhas.

Os ramos laterais que se formem nestas hastes-guias, ou se atarracam ou se curvam, como mais adiante se indicará, de forma a evitar que tomem demasiado desenvolvimento em relação ao guia.

Destes ramos laterais, os que se dirijam para as entrelinhas são atarracados a cerca de 50 a 80 centímetros.

Desta maneira obtém-se um cordão volumoso, com abundantes ramos de fruto, fáceis de renovar, portanto com possibili-

Reacção depois do atarraque anterior



dades de manter mais constante a produção. Os ramos-guias, que constituem os diversos andares, deverão ter inclinações à volta dos 40 a 45°. Este problema, da inclinação, deve ser conduzido de acordo com a reacção da árvore.

Assim, se se verificar tendência para o desguarnecimento das partes inferiores e da zona de inserção, deve dar-se aos ramos uma inclinação vizinha da horizontal, para se evitar o desguarnecimento das partes inferiores, dando-se, desta maneira, a todos os ramos condições alimentares semelhantes.

A oliveira é assim mantida em formas semi-livres, evitando-se as reacções vegetativas à custa da frutificação, como se verifica nas formas livres.

Todos já devem ter notado que são os ramos curvos e pendentes os que se destinam à frutificação, crescendo pouco, contrariamente aos mais direitos, que se destinam à vegetação, e que crescem muito.

A inclinação do ramo condiciona portanto o seu destino — frutificação ou madeira.

Neste sistema forçamos os ramos direitos, que naturalmente teriam, como vimos, tendência para a produção de madeira, a tomarem uma posição horizontal ou pendente, modificando-se as condições de irrigação, e, em virtude desta, as suas tendências.

Daqui resulta uma poda muito mais simples e barata.

Uma vez obtido o bardo, a poda limita-se a uma simples limpeza. Cortam-se os ramos que se prolongam exageradamente, caindo sobre os inferiores, os quais ficariam, dessa forma, ensombrados e curvam-se os verticais.

Estes cortes obrigam a oliveira a produzir rama nova, que, como se sabe, tem possibilidades de frutificação no ano seguinte, renovando-se desta maneira os ramos de fruto.

Os ramos são mantidos com a inclinação desejada com auxílio de estacas ou amarrados sobre um sistema de arames, suportados por esteios de pedra, como se faz para as vinhas.

Quer a poda quer a empa podem, neste período de formação, executar-se em qualquer época do ano. O que interessa é a



O primeiro andar já está formado e o segundo está em vias de formação

obtenção, o mais rapidamente possível, da forma desejada.

Quer na formação, quer na poda de frutificação, devem reduzir-se ao mínimo os cortes, sendo estes em parte, como se disse, substituídos por empas e curvaturas, modificando o sentido da circulação da seiva e fazendo com que os gomos se diferenciem em florais.

Desta maneira obrigamos as oliveiras a uma frutificação intensa, do que resulta uma redução da vegetação, conseqüentemente menos madeira e, portanto, redução do porte, com todas as vantagens para a simplificação e embaratecimento da cultura.

É este o fundamento das empas das vinhas e que se aplica também às oliveiras.

Como os ramos que frutificam não voltam a frutificar, temos que obrigar a árvore com podas moderadas e sobretudo com adubações a produzir madeira nova, indispensável para a produção.

Os encurtamentos que se praticam devem ser sempre feitos nos ramos laterais, nunca em talão, pois desta forma cortaríamos a parte que iria produzir.

Na Califórnia usa-se esta forma para a cultura dos citrinos, sendo aí a poda simplificada ao máximo, pois se faz com uma serra circular montada sobre um

tractor. Aqui em Portugal, por enquanto, podemos ser um pouco mais minuciosos, cortando sempre, como se indicou, a partir de ramos laterais, pela razão apontada.

Do exposto se verifica que se trata duma forma de cultura simples e de poda simples.

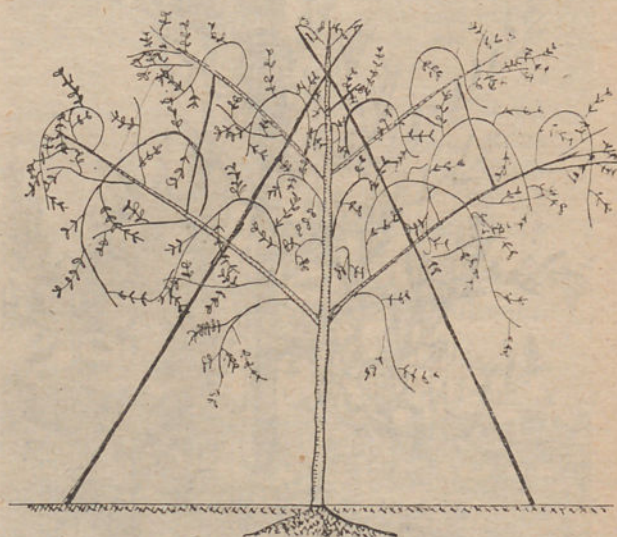
Falta-nos experiência e é possível que surjam problemas particulares para cada região, resultantes de muitos factores que ainda se não observaram, pois se trata duma forma ainda não ensaiada entre nós.

A falta de porta-enxertos ananizantes pode também criar problemas, sobretudo para as variedades mais vigorosas como a Galega, a mais cultivada, portanto pouco aconselhável para o efeito.

Interessa pois que os técnicos e os lavradores estejam atentos e procurem solucionar os problemas que surjam na adaptação destas formas.

O futuro deve pertencer a estas formas, quer pelo que se refere à oliveira quer pelo que diz respeito às fruteiras, pelo que a nossa lavoura, se quiser acompanhar o ritmo actual, terá que, como fizeram os países que marcham na vanguarda, desde já as adoptar, corrigindo qualquer defeito, resolvendo qualquer problema que estas façam surgir; pode também a lavoura contar sempre e cada vez mais com a ajuda dos técnicos para a solução dos pro-

Esquema da distribuição dos dois primeiros andares e início do terceiro andar



blemas que naturalmente terão que surgir, pois falta experiência destas formas.

É indispensável uma adubação racional para que a planta cresça rapidamente, e em breve entre em frutificação, atingindo mais cedo o equilíbrio fisiológico, que conduz à floração e à consequente frutificação.

Todas as intervenções devem ser, como temos dito, moderadas de maneira a evitarem-se desequilíbrios, aqui muito mais difíceis de remediar.

Quando os processos referidos não forem suficientes para dominar o vigor, pode ainda recorrer-se à incisão anular e descasque de um anel de casca na base dum ramo que desejamos enfraquecer e predispor a produzir.

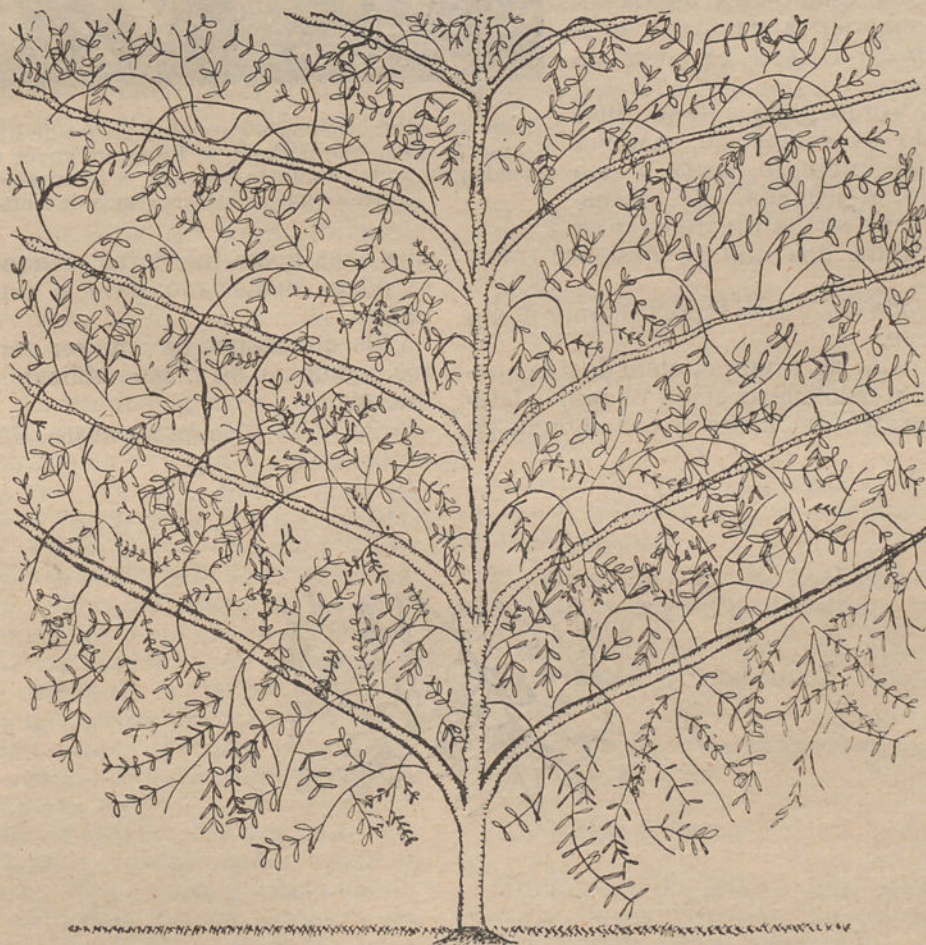
As duas actividades — produção de fruto e produção de madeira — variam inversamente; quando se estimula uma, no caso presente a frutificação, baixa a outra, mantendo-se a oliveira com um porte adequado à forma.

Pelo contrário, com uma poda intensa provoca-se uma abundante produção de madeira, traduzida pela emissão de ladrões e, em contra-partida, a frutificação baixa ou desaparece.

A intensidade das podas e empas deve pois estar de acordo com o desenvolvimento vegetativo, densidade e aspecto dos raminhos, exigência da cultura e comprimento dos braços.

Em vez das oliveiras ligadas, formando um bardo, mais ou menos alto, como se

Esquema da distribuição dos andares num bardo



indicou, podem estas ficar livres, em palmetas independentes. Parece-nos ser o bardo uma forma mais aconselhável, mais fácil de manter e com uma maior superfície de produção.

Pode podar-se e fazer-se a empa, nas árvores em formação, praticamente durante todo o ano, sendo preferível fazer-se estas operações no fim do Inverno ou no Verão.

Na forma em plena produção, a poda geral deve fazer-se depois da apanha da azeitona, até fins de Fevereiro.

É nessa altura que se inicia a diferenciação dos gomos que darão madeira, flores, ou flores e madeira, pelo que interessa operar antes que se dê essa diferenciação, dando-lhes as condições necessárias para que evoluam para flores em vez de madeira.

No Verão pode agir-se, quer podando os ramos de madeira que não interesse, dada a sua situação, densidade, etc., transformar em ramos de fruto, quer a curvatura dos que se desejam transformar.

A poda de Verão é pois sempre muito mais leve.

Na poda de Inverno, além destas operações, atarracam-se ainda os ramos laterais que desçam muito e ensombrem os



Ramos ladrões sujeitos a curvatura cheios de fruto. É interessante notar que na base se formaram novos ramos com tendências pouco frutíferas que, uma vez curvados, se transformarão igualmente em ramos de fruto

que lhes ficam inferiores, e aqueles que cresçam demasiado para o interior da linha.

Os atarraques devem ser sempre feitos, como já se disse, utilizando ramos laterais.

(Conclui no próximo número)



A horta, manancial de saúde e riqueza

O melão, fruto de qualidade e preço

Pelo engenheiro agrônomo VALDEMAR CORDEIRO

O melão constitui um dos regalos da mesa mais agradáveis ao paladar e à vista, com sabor e aroma apurados e mimosos, motivos estes por que merece de sobejo a nossa atenção e estudo já que também o apreciamos devidamente.

É, no nosso clima, uma planta anual, sendo as variedades de polpa branca, amarela ou vermelha originárias da Ásia Menor e as de polpa verde da África Central. A sua floração é monóica, ou seja, com os sexos transportados por flores diferentes, umas masculinas e outras femininas, dentro dos mesmos indivíduos. Este aspecto da sua constituição florífera permite-nos avaliar da importância e valor da fecundação cruzada, sem a qual os frutos não vingam, e da precária estabilidade das variedades, modificando-se fácil e profundamente pela acção do pólen estranho, do clima e até do solo. É o caso da característica, tão apreciada pelos amadores desta cucurbitácea, do apimentado nítido e constante para determinadas variedades em certas regiões e que desaparece, ainda que oriunda da mesma semente, quando transportada para fora dos microclimas propícios.

A faculdade germinativa das sementes vai de 5 a 8 anos, sendo, todavia, a melhor semente a de 1 ou 2 anos, germinando ao fim de 8 a 10 dias quando semeada em plena terra. Um litro de semente pesa

aproximadamente 360 gramas e um grama comporta em média umas 35 sementes.

As variedades agrupam-se nos seguintes tipos, definidos em relação ao aspecto externo da casca e formato do fruto:

I MELÕES COMUNS OU BORDADOS.

II MELÕES TIPO CANTALOUPE (forma esférica).

Pertencem ao primeiro tipo, entre outros, os seguintes:

Valenciano—fruto oblongo, casca rugosa, polpa verde amarelada, de longa conservação;

Casca de carvalho—fruto oblongo ou quase esférico, grande e apimentado, de muita procura;

De Almeirim—casca lisa, dum verde carregado, suco e perfumado;

Da Vilariça—com casca bordada, polpa vermelha, assucarado, excelente variedade;

Verde de trepar—apimentado, produzindo sobre estacas;

Ao II tipo cabem:

Cantaloupe de Paris—fruto grande, esférico, casca rugosa, polpa cor de laranja, assucarado e perfumado;

Ananás da América — fruto pequeno, pouco maior que uma laranja, casca rugosa, polpa verde ou avermelhada, muito aromático e adocicado.

O meloeiro é muito sensível ao frio e às diferenças de temperatura, e a muitos outros factores, precisando, para bem produzir, de um solo leve, substancial, profundamente revolvido, com boa exposição, rico nos fertilizantes básicos e regularmente provido de cal. Nas terras pesadas a produção é reduzida e os frutos são menos apaladados.

Dadas as suas exigências, não convém repetir o seu cultivo na mesma folha de terra senão passados pelo menos três anos. As vantagens usufruídas com a mudança anual do local de cultura são bem conhecidas dos tradicionais cultivadores desta cucurbitácea.

No respeitante a fertilizantes, exige copiosas estrumações e uma adubação completa e equilibrada nos elementos principais. Embora o meloeiro disponha de raízes muito ramificadas e extensas, é de boa prática a estrumação localizada, com a abertura de valas ou covas de 40 centímetros de profundidade e igual largura, distanciadas de 2 metros umas das outras, que se enchem com estrume bem curtido e cobrem com uma camada de boa terra ou terriço, de 10 cm de espessura, onde se disporão as sementes. Aconselha-se espalhar por toda a terra uma adubação completa tipo 5-8-3 (respectivamente de azoto, fósforo e potássio) que pode ser, por exemplo, constituída sobre a seguinte formulação.

40 kgs de sulfato de amónio.

80 » » superfosfato a 18%.

14 » » cloreto de potássio na dosagem de 70 a 80 kgs da mistura por cada 1.000 m².

Convém não exagerar as aplicações de azoto, porque provocariam um excessivo vigor, em detrimento da formação de frutos e, mais tarde, seriam a causa principal da sua depreciação por darem origem ao rachamento. O fósforo assegura uma sólida e perfeita constituição da flor e o potássio influi sobre a assimilação do carbono, princípio indispensável à elaboração e aroma do fruto.

No nosso país e na generalidade, a cultura do melão é feita no lugar definitivo, desconhecendo-se a produção de plantas em viveiros e camas quentes, para posteriormente serem repicados antes de serem colocados no lugar definitivo. As vantagens da cultura forçada do melão, antecipando ou até retardando a maturação, são bem conhecidas de alguns povos europeus. Bem sabemos que os meios a adoptar com a forçagem são dispendiosos, não podendo instituir-se vantajosamente numa horticultura primária e rudimentar, mas os seus resultados, na maior parte dos casos, compensam de sobejo o cultivador dos trabalhos despendidos e capitais aplicados. A ideia da benignidade do nosso clima e da influência protectora do nosso céu não bastam para produzir com antecipação frutos que, regra geral, se pagam bem.

Mas deixemos a cultura forçada e voltemos à cultura em plena terra.

Preparada a terra com antecipação, com boas lavouras e gradagens, procede-se agora à abertura e enchimento das covas ou valas, efectuando-se a sementeira com a terra em boa sazão (não encharcada) e ao covacho, utilizando por cada um 5 a 6 sementes, que se cobrem com ligeira camada de terra. O compasso mais conveniente a usar é de 2,00 × 1,40 m, respectivamente, de distância entre as linhas e entre as plantas. O terreno deve ficar armado em camalhões ou leiras.

A sementeira faz-se no mês de Abril ou em Maio (nos sítios mais frios) tendo o cuidado de cobrir as covas com um pouco de palha, com a finalidade de defender as plantinhas das geadas e da acção dessecante do sol durante o primeiro período do seu desenvolvimento.

Passados 30 a 40 dias procede-se à primeira sacha, arrancando-se então os pés menos vigorosos, deixando somente dois em cada cova. Amontoa-se a terra em torno das plantinhas, acentuando os camalhões.

Logo que as plantas atinjam 3 a 4 folhas acima das cotilédones, inicia-se a conhecida, difícil e útil poda ou «capação».

Esta prática estimula e antecipa o aparecimento das flores e reprime o excesso de vigor da planta, indispensá-

vel a um completo e proveitoso desenvolvimento. A «capação» faz-se acima da segunda folha, desenvolvendo-se passado pouco tempo dois ramos laterais que serão, durante a sua vegetação, canalizados de tal forma que não se cruzem e que, por conseguinte, possam facilmente distinguir-se para efectuar sobre cada um deles e sem dificuldade a segunda poda, que se deve fazer acima da quinta folha; mais tarde e logo que os lançamentos resultantes da segunda poda tenham três folhas, capam-se acima da segunda, aparecendo somente nesta altura e sobre os novos braços as indispensáveis flores femininas. Será necessário completar esta poda com a supressão dos ramos inférteis que frequentemente surgem. É nos ramos normais, que resultam da terceira capação, que se produzem os melhores frutos.

Em resumo, as podas poderão sintetizar-se na fórmula 2-5-2, fórmula esta a corrigir experimentalmente em função do clima, solo e variedades com que se trabalha.

Em cada braço não se deve deixar mais do que um fruto, suprimindo os mais débeis e despontando por cima da segunda folha acima do último fruto conservado. Elegidos os frutos, convém despontar os ramos que se alarguem demasiado e os rebentos novos, com objecto de concentrar a seiva nos frutos conservados.

Os melões também podem deixar de podar-se ou capar-se, havendo simplesmente o cuidado de cortar a haste principal (primeira poda), perdendo-se, contudo, no que toca à antecipação de colheita e qualidade do fruto.

A cultura do melão exige escasso número de regas; sendo cultivados em terra fresca podem mesmo dispensá-las, melhorando com isso em qualidade. Só deve regar-se quando a planta mostrar grande necessidade de água. O abuso das regas provoca rachamentos nos frutos, tornando-os insípidos e de sabor ordinário. Na maior parte dos casos, duas a três regas são mais que suficientes para atender as necessidades hídricas da planta. A água de rega deve penetrar por entre dois camalhões (rega por infiltração) e não atingir directamente o pé.

Logo que os frutos estejam formados

convém cobri-los ao de leve com palhas ou folhas para não serem queimados pelo sol. Devemos também voltá-los de tempos a tempos, o que favorece o crescimento e uniformidade da coloração.

Os melões a enviar para os grandes centros serão colhidos quando ainda não desprendam aroma, isto é, antes de terem chegado ao estado de perfeita maturação, quando o pé começa a engelhar. Se se trata de abastecer o mercado local, a colheita pode retardar-se, realizando-a quando a casca se apresenta francamente lustrosa e o fruto expele aroma agradável e abundante. A colheita deverá fazer-se de manhã cedo para os melões destinados a expedição e de tarde para aqueles que serão consumidos no local. Será conveniente colher o fruto com o pedúnculo e, se possível, com uma folha.

Muitos são os inimigos desta cultura hortícola, desde os diversos pulgões às thrips e aranha vermelha, todos susceptíveis de serem combatidos com aplicações de caldas à base de nicotina ou rotenona, até aos fungos como o oídio e o mildio. Para fazer o conveniente combate a estas duas doenças e principalmente à primeira, que é o mais temível inimigo dos meloais, convém realizar polvilhações frequentes e abundantes de enxofre finamente moído.

Um aspecto importante a considerar nesta cultura é a obtenção de sementes. Para o efeito, escolhem-se as plantas mais vigorosas, com belos frutos e volumosos. É de toda a vantagem possuir as diversas variedades separadas para evitar os indesejáveis cruzamentos. Escolhidos os frutos, deixam-se amadurecer completamente, abrem-se, tiram-se as sementes, lavando-as e secando-as à sombra.

. . .

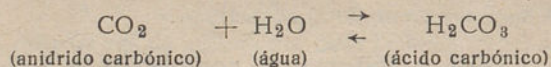
Dirá o leitor que complexos e fatigantes são os amanhos que a cultura hortícola de que nos estamos ocupando se torna credora. Mas uma vez que o leitor ensaie e afine a cultura do meloal, cedo reconhecerá que pouco foi o trabalho e bem pagas as canseiras se comparadas com a colheita abundante e largamente remuneradora dos grandes e perfumados frutos que nenhuma mesa dispensa nas longas e quentes tardes de Verão.

NOTAS QUÍMICO-AGRÍCOLAS SOBRE A DUREZA DA ÁGUA

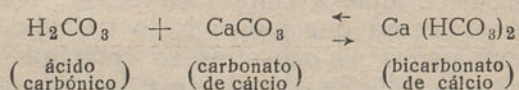
Pelo eng. agrónomo
J. J. EDWARD CLODE
Assistente do I. S. A.

Introdução

EXCEPTO a água da chuva, quase todas as águas naturais são mais ou menos duras. A dureza da água é uma medida da quantidade de sais alcalino-terrosos que ela contém dissolvidos. É evidente que a sua riqueza em tais compostos químicos depende essencialmente da composição das camadas de solo que atravessa (a água dos terrenos calcáreos é mais dura que a dos terrenos graníticos). Contudo, há outros factores que contribuem para esta dissolução, como sejam a velocidade com que a água circula (quanto mais lento for o movimento maior é a possibilidade de aumentar a sua concentração) ou então o facto de a água ter ácido carbónico:

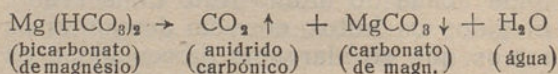
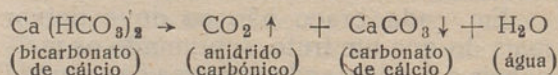


que a torna melhor dissolvente do carbonato de cálcio:



Além dos bicarbonatos de cálcio e de magnésio, aparecem frequentemente na

água, sulfatos, cloretos e nitratos dos mesmos metais. Ora se água que contém bicarbonatos for fervida, eles decompõem-se:



e, conseqüentemente, desaparecem da solução. Esses sais constituem, por isso, a *dureza temporária*. Os outros compostos referidos que, embora se leve a água a ebulição, não precipitam são os responsáveis pela *dureza permanente*. A soma dos dois valores constitui o que se designa por *dureza total*.

Numéricamente, a dureza da água é expressa em graus: na Alemanha, cada grau é o número de gramas de óxido de cálcio (OCa) em 100.000 ml de água; na França (também se diz graus hidrométricos), cada grau é o número de gramas de carbonato de cálcio (CaCO_3) em 100.000 ml de água; e na Inglaterra, é o número de gramas de carbonato de cálcio (CaCO_3) em 70.000 ml de água.

Pode, tomando por base estas definições, construir-se um pequeno quadro que põe em correspondência os graus

de dureza alemães, franceses e ingleses. Vejamos:

DUREZA DA ÁGUA	GRAUS		
	Alemães	Franceses	Ingleses
1º Alemão	1º	1º,79	1º,25
1º Francês	0º,59	1º	0º,7
1º Inglês	0º,8	1º,45	1º

Importância da dureza

O interesse do conhecimento da dureza da água importa a diversos ramos do saber.

Em Higiene, uma água para ser considerada potável, entre outras condições, não deve ter uma dureza superior a 18º alemães.

As caldeiras a vapor que utilizem águas duras criam, ao fim de um certo tempo, incrustações que entre outros prejuízos dificultam extraordinariamente a transmissão do calor. Basta pensar que uma crusta com a espessura de 6mm aumenta o consumo de combustível em 50%, para obter igualdade de efeitos.

Em culinária, sabe-se que os legumes cozem mal em águas duras.

Nas lavandarias, o consumo de sabão é imensamente aumentado com a dureza da água. A razão deste facto é que, sendo o sabão formado por sais de sódio e de potássio de ácidos orgânicos, estes formam, com os iões de cálcio e de magnésio, sais insolúveis na água, e só quando todos os iões presentes em solução tiverem formado esses compostos e sedimentado, é que o sabão exerce as suas funções.

Vejamos, agora, a importância da dureza da água no campo agronómico.

Há plantas que em presença do cálcio, criam cloroses ou morrem. Essas plantas, por este facto, designam-se calcifugas. São exemplos os Rododendros, as Gloxinias, as Camélias, as Azáleas, as Urzes, as Hortênsias, etc.

É fácil compreender que neste tipo de vegetais não se pode usar como água de

rega as águas ricas em cálcio. Reparemos neste exemplo dado por DESHUSSES:

Uma hortênsia necessita em média 2 dl. de água por dia e de 18 meses de cultura para estar em condições de ser vendida. Posto isto, conclui-se que serão necessários cerca de 100 litros de água. Se a água tiver 14º,5 franceses significa que o cubo de terra onde a planta vegete receberá 14 g a 15 g de carbonatos totais. Admitindo que os ácidos húmicos fixam 50% de carbonatos, teremos a terra com 7 a 7,5 g de carbonatos (de cálcio e de magnésio). Ora esta quantidade pode ser a necessária para que a hortênsia morra (se o solo não for suficientemente ácido) ou pelo menos adquira uma clorose que a faça perder todo o seu valor comercial.

Nas preparações fitofarmacêuticas, um técnico ou lavrador conscientes não podem ignorar a importância da dureza da água.

A água, dissolvendo matérias activas ou tendo produtos em suspensão, é o principal veículo das «caldas» e pode, por virtude dos sais que contenha dissolvidos, reagir com as matérias tóxicas alterando-as profundamente. Notemos:

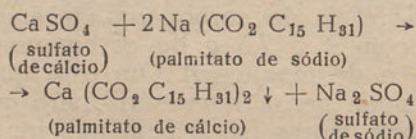
O arseniato ácido de chumbo ($PbHAsO_4$) é um bom insecticida inorgânico, mas, como todos os compostos de arsénio, é fitotóxico se tiver, mesmo em pequena percentagem (0,6%, expressa em As_2O_5), arsénio solúvel na água. Segundo FREAR, as águas duras podem provocar no arseniato ácido de chumbo decomposições suficientes para que resultem importantes prejuízos (queimaduras e lesões) nas plantas.

Os fluossilicatos (principalmente o de sódio) são dos derivados do fluor os mais empregados no combate a pragas. Por sua natureza química são fitotóxicos, mas a sua fitotoxicidade aumenta se por, qualquer motivo, ficam em liberdade os fluorretos. Ora, os sais da água, sobretudo os de cálcio, podem constituir esse motivo.

O fluoaluminato de sódio (Na_2AlF_6) ou criolite, quando em presença da água contendo sais de cálcio, porque forma fluoreto de cálcio, fica com menor eficácia.

As emulsões saponáceas não podem

preparar-se com águas de grau de dureza superior a 20° (alemães). E que o sabão combina-se com os sais de cálcio e produz um precipitado que facilmente entupe os bicos dos pulverizadores e a matéria activa a emulsionar fica a sobrenadar, pois o sabão deixou de exercer a sua função emulsionante. A razão química é que o sabão contém diferentes sais de sódio dos ácidos orgânicos, como seja o palmitato de sódio:



Com alguns insecticidas organo-fosforados (Parathion, Tepp, etc.) não devem ser preparadas «caldas» com águas duras, pois os sais destas contribuem para a decomposição do produto, tornando-os menos tóxicos e por outro lado fitotóxicos.

Os sais do 2-4-D (2-4-dicloroferroxia-cético), solúveis na água (sais de sódio, de amónio e de aminas) são usados como herbicidas selectivos. Quando esses sais se diluem em águas contendo iões dos metais alcalinos-terrosos, resulta que foram precipitados de cálcio e de magnésio. Daí, o produto tornar-se menos eficaz por um lado, e por outro as boquilhas entupem-se facilmente.

O IPC (Isopropil-fenil-carbamato), outro herbicida selectivo, segundo YUFERA, é muito susceptível às águas duras, pois os sais de cálcio decompõem-no fazendo perder grande parte da sua eficiência.

Determinação da dureza

Para efeito da determinação da dureza total o processo mais rápido é o da complexação, usando como indicador o negro de eriocromo.

Método rápido, também, mas pouco rigoroso, é o que usa o frasco hidrotimétrico ou galleta hidrotimétrica, e que se baseia na precipitação dos sais de cálcio e de magnésio por uma solução sabonosa de concentração conhecida.

Rigorosamente, e para determinação das durezas temporária e permanente,

em separado, pode usar-se o método indicado por V. ALMEIDA:

Dureza temporária:

Numa cápsula de porcelana branca lançam-se 100 ml de água em ensaio, juntam-se algumas gotas de alaranjado de metilo e vai-se titulando com HCl a 0,1N até à viragem para a cor alaranjada.

Calcula-se a quantidade de bicarbonatos, expressa em CaO, multiplicando a quantidade de ácido clorídrico gasta por 0,0028. Refere-se o resultado a 100.000 ml de água. Teremos assim, o grau de dureza temporária (alemão) da água.

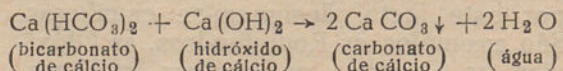
Dureza permanente:

Tomam-se 100 ml de água e tratam-se por um excesso, medido com rigor, de Na_2CO_3 0,1N, cerca de 10 ml, e leva-se à secura a banho-maria para precipitar completamente os sais alcalino-terrosos. Trata-se o resíduo por pequena quantidade de água destilada, recentemente fervida, e filtra-se através dum pequeno filtro, lavando-se o resíduo insolúvel umas quatro vezes com água quente isenta de gás carbónico.

No líquido filtrado com as águas de lavagem determina-se o volume da solução de Na_2CO_3 que não reagiu, titulando com HCl 0,1N e usando como indicador o alaranjado de metilo. Por diferença, ficamos conhecendo a quantidade de Na_2CO_3 que reagiu e essa quantidade multiplica-se pelo factor 0,0028. O resultado, depois de referido a 100.000 ml, dá-nos o grau de dureza permanente (alemão) da água.

Correcção da dureza

A dureza temporária destrói-se juntando cal apagada na dose necessária (calculada em função do grau):



e depois, filtrando a água.

A dureza permanente é eliminada, jun-

CALENDÁRIO APÍCOLA

ABRIL

No norte do País é neste mês que se inicia a actividade nos colmeias, fazendo uma vistoria geral às respectivas instalações.

No centro e sul continua o povoamento de colmeias móveis, quer com os enxames saídos, quer com as abelhas batidas de cortiços; esta operação pode efectuar-se também por desdobramento de algumas colónias muito fortes do apiário, de preferência já a aparelhar para a enxameação natural.

Nas colmeias fracas deve fazer-se a substituição das mestras e reforçar-se toda a colónia, dentro das suas possibilidades de aquecimento, com quadros de criação e obreiras a nascer, retirados de colmeias mais fortes.

É conveniente também promover o renovamento dos favos de cera velha, em todas as colmeias antigas, o que facilmente se executa por meio de demariagem.

Os enxames instalados nos anos anteriores e que se encontrem possantes

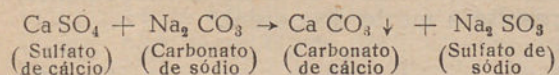
recebem as primeiras alças, para que se dediquem unicamente à recolha dos néctares e seu armazenamento nos favos.

Dai em diante, a marcha do trabalho das abelhas, nos melários, não deve ser abandonada; pelo contrário, convém fazer-lhes umas discretas inspecções, intervaladas de oito dias aproximadamente, para se determinar o momento mais apropriado à colocação de segundas alças.

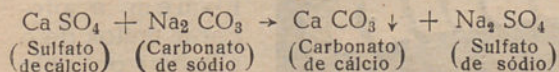
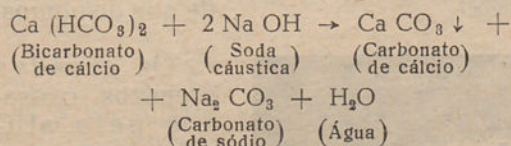
Nesta quadra do ano, principalmente quando os invernos tenham sido rigorosos e a água haja entrado e permanecido nas colmeias, é frequente surgir uma grande mortandade nas abelhas, provocada pelo consumo do pólen deteriorado, devido ao excesso de humidade.

Ao verificar-se semelhante incidente, convém retirar às colmeias atacadas todos os quadros que contenham pólen, substituindo-os por outros extraídos de colónias saudáveis ou, caso seja impossível, proporcionando às abelhas dessas colmeias pólen artificial.

tando carbonato de sódio e depois filtrando:



Se se quer tratar as duas durezas simultaneamente, ou seja, a dureza total, junta-se hidróxido de sódio (NaOH) que reage com os bicarbonatos formando carbonatos e simultaneamente dá carbonato de sódio que actua sobre o sulfato de cálcio:



Final

Procurou-se pôr em evidência alguns aspectos químico-agricolas da dureza da água, para que mais uma vez se possa notar a importância da consciencialização das técnicas agronómicas. Quanto a nós, esta consciência tem de formar-se até nas coisas que parecem mais pequenas e insignificantes — na água.

BIBLIOGRAFIA

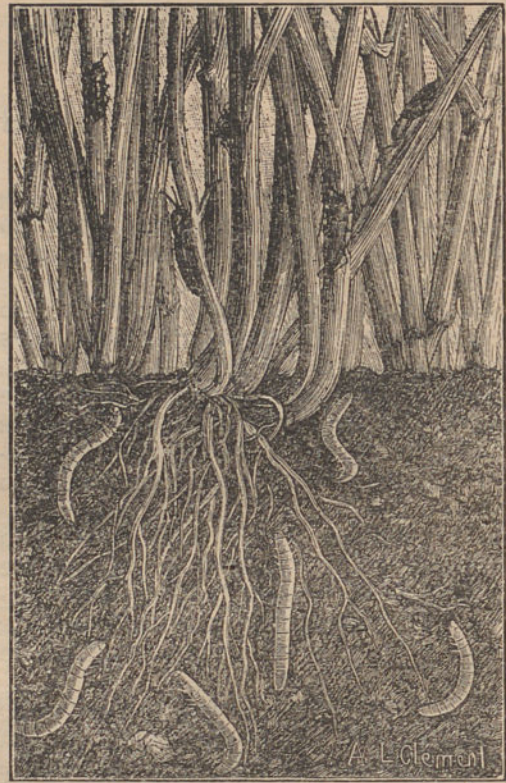
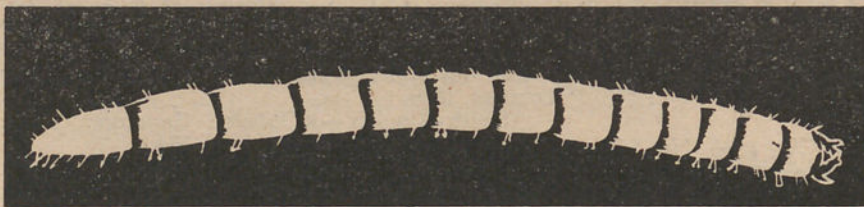
- Almeida, L. Valente — «Apontamentos de Química Agrícola». Mimeografado. I. S. A. Lisboa.
- Blas, L. — «Química de los Insecticidas». Aguilar. Madrid. 1951.
- Deshusses, L. A. — «Terres et Fumures des Jardins». Baconnière. Neuchatel. 1943.
- Frear, Doueld — «Chemistry of Insecticides, Fungicides and Herbicides». D. Van Nort. Comp. Londres. 1949.
- Smith-Kendall — «Química General». (Trad. espanhola). M. Marin. Barcelona. 1943.
- Yufera, E. — «Herbicidas y Fitoreguladores». Aguilar. Madrid. 1958.

O ALFINETE

O alfinete ou bicha amarela e ainda *agulha*, *aguilhó*, *trem*, *travela*, *aresta*, *bermilha*, e muitos nomes mais por que é conhecido em diferentes regiões o *Elater (Agriotes) segetis*, como o baptizaram os entomólogos, o alfinete é, certamente, a maior praga dos milheirais, onde causa ao lavrador prejuizos sem conta. Esses prejuizos são tanto maiores quanto é certo que a praga não restringe a sua acção depredadora ao milho, antes a alarga aos cereais de pragana, aos batatais, a outras culturas ainda. Mas é nos campos de milho e em especial nos das regiões húmidas, sobretudo nas terras lentas, onde os malefícios são de maior monta.

A biologia desta praga — ou, por outras palavras, a história da vida deste insecto — parece não estar ainda bem conhecida; admite-se que enquanto no estado larvar, único em que é verdadeiramente nociva, a praga se conserva no terreno durante cerca de quatro anos, alimentando-se, embora parcamente, de raízes de plantas em que não causa grandes danos. Mas logo que nesse terreno se cultive milho ou outro cereal — já vimos que o alfinete ataca igualmente o trigo, a cevada ou a aveia — as larvas esfomeadas assaltam a planta, devorando as raízes, perfurando as maiores e nelas

Larva do alfinete, bastante ampliada



O alfinete exercendo a sua acção depredadora na raiz de um cereal de pragana

abrindo galerias por onde sobem até à parte subterrânea do caule. De todo este trabalho, levado a efeito afanosamente, resulta a morte do cereal.

A praga, bem alimentada, evolui depois, passa ao estado de insecto perfeito, durante o qual é inofensiva, ou chega mesmo a ter certa utilidade — a de divertir, com os seus saltos, as crianças que vivem no campo, onde raro aparecem *brinquedos*, que tanto encantam as da cidade. Mas não divaguemos, pois é curto o espaço de que dispomos.

Os grandes prejuizos causados pelo alfinete levaram o homem a procurar meios de o eliminar ou, pelo

menos, combater eficazmente. E foram muitos, ou pelo menos alguns, os processos para tal fim empregados: o sulfureto



Alfinete, insecto perfeito, bastante ampliado

de carbono, injectado no terreno, o carboneto de cálcio, que, desdobrando-se, pelo acetileno produzia efeito similar ao daquele sulfureto. Antes disto, tentou-se a apanha e destruição do insecto, quer no estado larvar, o que seria de certo modo fácil, quer no estado perfeito, mais trabalhoso; não resultavam praticamente os esforços despendidos, e o alfinete ria-se do seu inimigo — o homem.

Recorreu este aos seus pares de química e os venenos apareceram. Mas... em todos os casos da vida há sempre um *mas...* os *efeitos*, que nos atrevemos a chamar *residuais*, do emprego das drogas que, sem dúvida, eliminavam o alfinete, impediam ou, melhor, prejudicavam, e por modo acentuado, outras culturas subsequentes.

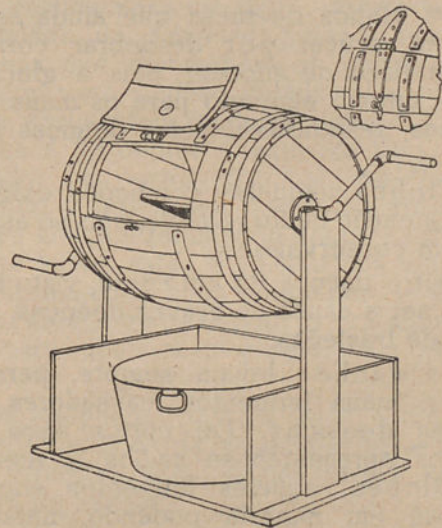
Ante o facto, os homens de ciência, que continuamente procuram ser úteis aos que exercem a indústria-mãe — a Lavoura — procuraram remédio que eficazmente combatesse a praga, sem apresentar os inconvenientes dos que se empregavam. Procuraram e conseguiram o pretendido.

Hoje, o processo seguro ou, pelo menos, o mais seguro de combater o alfinete, é tratar a semente — o grão de milho — ou, melhor, *desinfectar* a semente, tal como se faz com o trigo, de modo a defender, com absoluta segurança, esse milho semente, dos ataques do alfinete. Dos produtos empregados para este fim e um dos de uso mais corrente é o Mergama A, que se mistura com a semente a tratar na proporção de 200 a 300 grammas do produto por cada 100 quilogramas de semente.

A operação é simples e dá resultados muito superiores, muito mais seguros, do que os até agora empregados; fica mais económica e é de fácil aplicação, que se resume em misturar bem, com o milho semente, o insecticida que impedirá o ataque da praga.

Para esta mistura há aparelhos apropriados, mas que não são indispensáveis. O lavrador, com uma simples barrica, caixa, velho barril ou um bidão pode, com poucos escudos, construir uma maquina que lhe dará esplêndidos resultados.

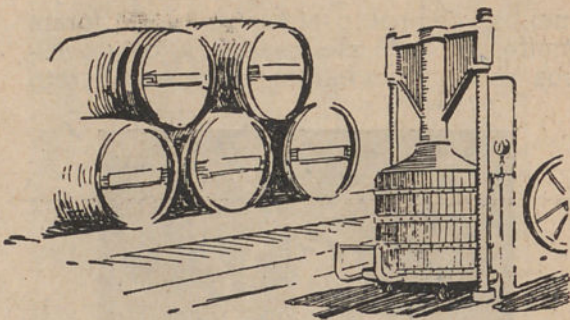
A gravura junta, que os nossos leitores conhecem por já aqui ter sido publicada, há anos, em breve nota em que se



Dispositivo para misturar bem o insecticida com o milho destinado a semente

tratou da desinfectação do trigo para semente, dá ideia do *misturador* a que nos referimos.

Atenção aos vinhos



Por PEDRO NÚNCIO BRAVO
Engenheiro agrônomo

Os vinhos do corrente ano, isto é, os provenientes da última vindima, apresentam-se de forma a dar grandes preocupações aos adegueiros conscientes da sua responsabilidade.

A maior parte dos vinhos novos apresentam-se com casse oxidásica, ou casse castanha e, em muitos casos, com glucose (açúcar) por desdobrar.

A casse oxidásica trata-se como aqui já se disse, por mais de uma vez.

Os vinhos de mesa que ainda apresentam açúcar por desdobrar correm grave risco de adoecer, pois a glucose é um ótimo alimento para os maus fermentos, responsável pelas doenças dos vinhos.

Vinhos naquelas condições exigem uma atenção muito cuidada, pois só assim podem conservar-se.

Outro risco a ter em conta, visto que pode ser a causa de graves doenças, é a falta de trasfegas.

Os cachos levam sempre, para a adega, maus fermentos, causadores de graves doenças. Em certos anos os cachos apresentam-se sadios e, nessas condições, aqueles fermentos encontram-se em minoria podendo, naturalmente, ser vencidos pelas leveduras. Nos maus anos, como foi o último, os cachos apresentam-se, na altura da vindima, doentes, recobertos de bolores e maus fermentos, que estão em grande maioria, em relação às leveduras.

Naquelas condições, a atenção dos adegueiros deve ser redobrada.

Se o «pé» («borras» ou «mãe») é sempre um perigo, quando proveniente de uma «vindima» constituída, na sua maioria, por cachos doentes, pior ainda, pois maior é aí a quantidade de maus fermentos.

Antes do despertar dos primeiros calores da Primavera, devia-se ter procedido a uma trasfega, para «passar o vinho a limpo», tirando-o assim da má vizinhança das perigosíssimas borras.

Como já aqui temos dito, as trasfegas só devem ser feitas depois de se ter procedido à «prova do ar», não vá o vinho estar com casse, pois deverá, nesse caso, ser tratado antes do arejamento.

Muitos são os vinhos que se não estragariam se tivessem sido trasfegados, nas alturas convenientes.

Mal andam aqueles que, com «ares» de entendidos, fazem a propaganda dos «vinhos sobre a mãe».

Aquela propaganda, além de perigosa, revela a ignorância de muitos dos nossos adegueiros, principalmente dos da região dos «vinhos verdes».

A «agulha» forma-se à custa da fermentação malo-láctica, e não é devida à presença da «mãe», como aqueles julgam. Note-se, no entanto, que os vinhos verdes devem ser trasfegados no cedo, pois, caso contrário, perderiam o seu apreciado «gasoso». Nos meados do Inverno, devem aqueles vinhos ser trasfegados.

Os vinhos novos, que ainda se apresentam turvos devem, sem demora, ser

examinados para se diagnosticar a causa, que poderá ser uma casse (oxidásica, férica, ou branca), uma doença (volta ou manite) ou uma refermentação, o que é vulgar nos primeiros dias quentes da Primavera. Conforme os casos, assim se terá de proceder por formas diferentes, de acordo com as indicações dos técnicos.

Seja como for, deveremos vigiar atentamente os vinhos que estão à nossa guarda, para evitar desagradáveis surpresas, que muitas vezes são irreparáveis.

Os vinhos que se apresentem doces, devem também ser observados e amparados, para que «refermentem» em boas condições e, se possível, sem a concorrência dos maus fermentos.

Uma desinfecção moderada, um reforço da acidez fixa, e um arejamento conveniente são, no geral, os meios a que temos de lançar mão para favorecer ou activar a fermentação. Terminada esta, convém proceder a uma nova desinfecção, aplicando ao vinho metabissulfito de potássio ou anidrido sulfuroso líquido.

Pelo facto dos vinhos da última colheita terem ficado, em grande parte, com açúcar por desdobrar, estão muito sujeitos a avinagrar, tanto mais que o seu baixo grau alcoólico os não «defende» convenientemente desta doença.

Mais do que nunca têm os adegueiros, no corrente ano, necessidade de proceder a atestos convenientes, e frequentes, para evitar o contacto dos vinhos com o ar.

Não devem os adegueiros esquecer que nas colónias formadas pela reunião de milhares de agentes causadores da doença denominada «flor», isto é, no «véu» que se forma à superfície do vinho, aparecem quase sempre numerosos microorganismos causadores do avinagramento. Não admira que aqueles microorganismos apareçam misturados, pois as suas exigências são bastante semelhantes.

O aparecimento do «véu» da «flor» é quase sempre uma prova evidente da falta de atestos.

Para a conservação dos vinhos, e das vasilhas vinárias, é indispensável acabar, de uma vez para sempre, o péssimo costume de alguns adegueiros deixarem, por largos periodos de tempo, as vasilhas que foram esvasiadas sem serem convenientemente lavadas e, até, sem procederem à remoção das borras, que acabam por avinagrar, decompor-se e apodrecer, comunicando assim mau gosto e cheiro às vasilhas.

Logo que deixem de servir, as vasilhas devem ser bem lavadas, e, se necessário, bem desinfectadas e tratadas, no caso de apresentarem qualquer defeito. Finalmente, precisam ser convenientemente sulfuradas. Quem assim não proceder arrisca-se a estragar as vasilhas, e os vinhos que nelas vier a armazenar.

Os vinhos que nesta altura já se apresentam com tendência para avinagrar, isto é, que já acusam uma acidez volátil elevada, devem ser tratados sem demora, mas convém que depois sejam consumidos quanto antes, não se dê o caso de em breve se encontrarem muito desvalorizados.

Para efeito de venda, ou de se abrir uma vasilha para consumo, devemos ter o cuidado de reservar para o fim as vasilhas que armazenem os vinhos que acusem uma acidez volátil mais baixa e não apresentem qualquer defeito. É má prática a de muitos adegueiros que vão abrindo, ou vendendo, as «vasilhas», segundo a ordem por que estão arrumadas na adega. Procedendo daquela forma, muitas vezes estão a «gastar» os vinhos que apresentam boas condições de conservação e a guardar para o fim aqueles que não suportam a espera, sem adocerem.

Os adegueiros devem pedir o conselho aos técnicos da especialidade e não aos vizinhos, que muitas vezes nada sabem do assunto.

Tudo o que foi dito está ao alcance de todos os adegueiros, que sem dificuldade poderiam pôr em prática os conselhos dados e, assim, evitariam muitos insucessos e contrariedades muito desagradáveis.

CAÇA E PESCA

Pescadores ilustres

Por ALMEIDA COQUET

JÁ mais de uma vez nos temos referido a pessoas ilustres, para as quais a pesca constitui um passatempo admirável, um desporto salutar para recuperação de energias desgastadas pelas exigências da vida actual.

Desde o operário, o empregado, o advogado, o médico, e tantos outros até ao homem de Governo e Chefes de Estado, muitos, muitíssimos, recorrem à pesca numa ânsia de libertação das canseiras e arrelias de toda a espécie com que a vida quotidiana se encarrega de nós envenenar traiçoeiramente.

É tão vasto o número de pessoas altamente colocadas que enfileira na enorme legião de pescadores de todo o mundo, que não podemos encarar o facto como simples coincidência ou acaso. Tem forçosamente que existir um conjunto de circunstâncias capazes de prender o praticante, de o inebriar, e de lhe causar sensações que o forcem a voltar a procurar a prática da pesca sempre que o possa fazer.

Incontestavelmente, a pesca de um bom exemplar de salmonídeo, por exemplo, causa sensação difícil de esquecer e que incita a novas tentativas. Mas o meio em que é praticada — e é tão variado — esse, é talvez ainda o maior responsável pela paixão da pesca.

Não é só a beleza da paisagem. Há sempre mais alguma coisa, difícil de definir, que envolve o praticante da pesca, que o transforma, forçando-o a esquecer as agruras e as dificuldades que

na sua vida profissional inexoravelmente terá de experimentar e vencer. E regressa a casa pleno de novas energias, sentindo-se mais forte para a luta diária no meio deletério dos grandes centros. Por isso, sempre que pode, recorre à pesca como elixir maravilhoso de rejuvenescimento do sistema nervoso e do espirito.

Exagero nosso? Não, de modo algum.

Transcrevemos nestas colunas, há tempos, uma parte do discurso proferido pelo deputado Dr. Baptista Felgueiras, quando na Assembleia Nacional o assunto do descalabro dos nossos rios foi magistralmente tratado pelo deputado Dr. Cerveira Pinto. Merecem, sem dúvida, nova transcrição essas palavras do primeiro dos deputados que citamos:

"Vêmo-la praticar (a pesca) pelos homens mais directamente responsáveis pelos destinos da humanidade. Nos Estados Unidos da América do Norte é quase tradição dos seus Presidentes. Num artigo de há tempos, dizia o ex-Presidente Hoover:— Todos os Presidentes fazem temporada de pesca, porque de vez em quando precisam de ficar sòzinhos para poderem pensar. Com excepção da oração, a pesca é quase a única coisa em que se respeita a tranquilidade de um Presidente".

Pela nossa parte, cumpre-nos voltar a lembrar o Presidente Eisenhower, para quem um ribeiro com trutas é um tesouro de incalculável valor! Desloca-se milhares

de quilómetros para atingir o seu rio preferido. É um seu amigo e companheiro de pesca descreve-o assim:

"Por vezes perde-se inteiramente no passatempo favorito e torna-se alheio à temperatura, ao tempo, a tudo — excepto aos peixes".

Em Inglaterra, os membros da Família Real dão o exemplo. É frequente ler-se a notícia de uma pescaria, como, por exemplo, na FISHING GAZETTE de 19 de Abril de 1958, em que informam que Sua Magestade a Rainha Mãe, em visita ao Castelo de Moy, pescou no lanço n.º 12 do Rio Thurso. Dão a indicação dos restantes visitantes, das condições do tempo, do sucesso ou insucesso da pescaria, da paisagem grandiosa e da maneira como Sua Magestade, no fim da pescaria, manifestou a sua satisfação ao Superintendente do rio.

A muitas pessoas, pode parecer ridícula a seriedade com que tais assuntos são encarados lá fora. É que, na verdade, só entre nós se ouvia por vezes a referência trocista aos homens dos "peixinhos", quando se referiam aos defensores da pesca nos rios portugueses!

Ainda há tempos vimos em THE FIELD a fotografia de um Director do BARCLAYS BANK a pescar, com indicações circunstanciadas sobre o ilustre pescador e o seu desporto favorito.

Oficiais das mais altas patentes do exército, da aviação e da marinha de guerra inglesa, todos dão um contributo notável à legião mundial de pescadores.

E o Generalissimo Franco, a quem se deve o impulso para a recuperação dos belíssimos rios espanhóis, de que o paiz



O Presidente Eisenhower junto do seu ribeiro favorito, às trutas

vizinho tira enorme rendimento pela afluência de turistas-pescadores?

Folheando o magnífico livro "El Salmon y su Pesca", da Direcção Geral de Turismo de Espanha, lá vemos as referências mais cuidadas a pescadores ilustres, como o Duque de Santa Cristina.

Mas, em Espanha, há trutas e salmões e há uma organização eficiente que regula a pesca nos rios.

Quanto a nós, se queremos tirar algumas trutas, teremos que atravessar a fronteira...

Verdade é que já temos a nova lei da pesca desde 6 de Junho de 1959. Só nos falta o REGULAMENTO da mesma... e o resto.

Quosque tandem, Catilina, ...

SECÇÃO FEMININA

O cantinho da cozinheira

Sopa de puré de lentilhas

Coze-se meio litro de lentilhas, previamente de molho em água fria por 10 a 12 horas, em 8 decilitros de caldo de carne, 75 gramas de peito de porco fresco cortado às tiras, 10 gramas de sal grosso e uma cebola mediana aos bocados, um ramo de salsa e uma cenoura às rodelas.



Estando as lentilhas cozidas, passam-se por um passador e ao puré e à água da cozedura juntam-se uns dois ou mais decilitros de caldo, até dar a consistência que se quiser. Na ocasião de servir deita-se uma colher de sopa de manteiga, guarnecendo-se com pão cortado aos cubos passados por manteiga.

Sopa de puré de feijão verde

Põe-se por 5 minutos em água a ferver 600 gramas de feijão verde. Escorre-se e põe-se numa caçarola com 400 gramas de batatas cortadas em bocados miúdos e 50 gramas de manteiga. Estando o feijão e as batatas meio cozidos na manteiga, juntam-se 8 decilitros de caldo de carne ou de legumes, deixando acabar a cozedura. Passa-se pelo passador fino,

junta-se ao puré passado o caldo da cozedura e rectificam-se os temperos, acrescentando uma colher de sopa de manteiga. Guarnece-se com 100 gramas de feijão verde cortado em losangos e fervido na ocasião.

Os vossos filhos têm direito à beleza

A beleza é a impressão agradável dada pelo equilíbrio e pela saúde do corpo, revelada pela delicadeza da pele e pelo desenvolvimento harmonioso dos ossos e dos músculos.

Uma criança pode nascer mais ou menos desfavorecida pela Natureza e, independentemente disto, podem sobrevir acidentes no decurso do seu crescimento, que podem transformar um lindo bebé num adulto defeituoso: dentadura irregular, cabelos ralos, corpo curvado, olhos piscos, etc., não falando, claro está, nos de maior vulto. Mas, o corpo da criança é maleável como uma argila e se em todas as fases do crescimento a sua beleza natural pode ficar comprometida, também em todas elas a vigilância da mãe pode ajudá-la a ultrapassar essas etapas críticas e corrigir-lhes os defeitos.

Os olhos

A título preventivo, deve evitar-se colocar guisos, berloques ou medalhas suspensos do berço, para evitar que a criança olhe as coisas de muito perto. A vista da criança pode enfraquecer em qualquer momento do seu crescimento: um período de sobrecarga intelectual ou uma doença como a varíola ou a escarlatina podem provocar uma deformação visual. Por isso a mãe não deve deixar de observar com atenção se a criança se queixa frequentemente de dores de cabeça ou se as pálpebras se apresentam avermelhadas. Ao menor sinal, pro-



curar um médico. O uso dos óculos pode rectificar o olho deficiente e corrigir a visão e, em certos casos, a simples ginástica visual pode conseguir a cura do mal. É importante, na praia, resguardar a criança com um grande chapéu de abas que proteja a vista da luz directa do sol.

As orelhas

É muito desagradável uma criança com as orelhas demasiadamente abertas, o que pode corrigir-se desde a primeira idade, havendo o cuidado de deitar o bebé em boa posição enquanto dorme, não deixando as orelhinhas dobradas ou, em casos mais renitentes, adoptando o uso de uma touquinha bem justa mas que não marque.



Os dentes

O estado dos dentes de leite e a ordem da sua queda determinam a boa ordem da dentição definitiva. Os dez anos marcam geralmente o início do período de rectificação da dentadura para as crianças que tenham dentes deslocados e convém consultar um médico especialista. Mas, nas primeiras idades, compete à mãe velar pela saúde dos dentinhos do seu bebé. Não deve nunca dar-lhe doces ou bonbons antes do deitar: o açúcar, decomposto pela saliva, origina produtos ácidos que atacam o esmalte dos dentes durante o sono. Deve habituá-lo a lavá-los depois de cada uma das refeições e, especialmente, antes de dormir.



A má posição

Uma vista deficiente leva a criança a curvar-se sobre os livros mais do que deve. A altura da mesa ou da cadeira em que faz os seus deveres, deve ser adaptada à sua estatura. Porém, o hábito ou a fraqueza podem igualmente influir nisso e, muitas vezes, a criança começa a apresentar um ombro mais elevado que

o outro ou as costas arqueadas. Se o esqueleto é considerado a armadura do corpo, os músculos têm aí um papel importante a desempenhar. Durante o crescimento, os ossos podem sofrer deformações se os músculos não os sustentarem convenientemente na sua missão. Por isso o sistema muscular deve ser, antes do mais, acautelado, por meio de uma vida sã e pela ginástica. Uma vida sã entende-se aquela que é feita especialmente ao ar livre, em que há uma alimentação substancial (em qualidade e não em quantidade), horas suficientes de sono, recomendando-se dormir tanto quanto possível com as janelas abertas, evitando a corrente de ar, claro está.



A toilette

Certas epidermes delicadas não suportam o sabão, sobretudo em certas regiões onde a água é muito calcárea. Deve adoptar-se um sabonete tanto quanto possível sem perfume. As unhas requerem um corte bastante curto, o que evita que a ideia de as roer nasça na criança, ao mesmo tempo que impede a acumulação de matérias que podem provocar facilmente uma infecção ao mais pequeno arranhão.

Não deve friccionar-se o corpo da criança com águas de colónia muito alcoolizadas, o que pode provocar sintomas de intoxicação. É fácil encontrar uma levemente alcoólica, se houver o cuidado de procurar uma própria para bebé.

Os cabelos devem ser escovados frequentemente. Na puberdade, idade em que começam a aparecer a seborreia e o acne, devem escovar-se diariamente e friccioná-los com uma loção que não contenha álcool mas óleos essenciais, embora em dose fraca.

Se assim proceder, estamos certos que poderá felicitar-se por ter iniciado seu filho em hábitos salutaros e, dez ou doze anos mais tarde, ele lhe agradecerá.



Serviço de CONSULTAS

REDACTORES—CONSULTORES

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

II

ARBORICULTURA

N.º 74 — Assinante n.º 44.047 — Vila Praia de Ancora.

TRANSPLANTAÇÃO DE LIMOEIROS

PERGUNTA — Qual a melhor época e melhor maneira de mudar de um sitio para outro limoeiros adultos.

RESPOSTA — Estamos na melhor altura para fazer a operação desejada, na altura do ano em que não são já para recear as grandes geadas nem os grandes calores.

Esta operação deve fazer-se antes da floração.

Para o efeito devem antes sujeitar-se a uma poda de transplantação de certo modo intensa, fazendo sempre os atarragues a partir de ramos laterais, e cortando-se-lhes a maior parte das folhas dos ramos que ficam.

Não se devem porém cortar todas.

O arranque deve ser efectuado com o máximo cuidado, e, uma vez arrancados, devem plantar-se com a possível

urgência, evitando-se a exposição das raízes ao sol,

Na plantação deve haver os cuidados vulgares, regando sempre após a plantação. — Madeira Lobo.

N.º 75 — Assinante n.º 43.736 — Fundão.

PODA DA TANGERINEIRA

PERGUNTA — Venho consultar sobre se devo ou não mandar dar uma pequena poda às minhas tangerineiras; estes anos atrás mandava-as abrir, e davam bastante e amadureciam todas elas, mas um meu filho, este ano, disse-me que as não mandasse podar; ficaram muito ramalhudas e deram menos de metade.

O que devo fazer?

RESPOSTA — As tangerineiras, como todos os citrinos, devem ser podadas.

Frutificam como regra nos ramos nascidos no ano anterior. Há pois necessidade de se proceder à renovação da rama para se poder obter fruto, o que se consegue, em parte, com a poda.

Esta deve ser feita anualmente, desempastando a copa, tirando os ramos cruzados, desgarrados, que crescem para dentro, secos, doentes, ladrões mal situados, etc., formando uma bola oca.

Esta operação deve ser feita entre a colheita e a floração. Estamos pois na altura de a efectuar. — *Madeira Lobo.*

N.º 76 — Assinante n.º 44:001 — *Penalva do Castelo.*

CULTURA E TRATAMENTO DA AVELEIRA

PERGUNTA — Plantei no ano de 1958 mil aveleiras, numa vinha que possuo nesta localidade.

Como desconheço totalmente a maneira de as tratar, peço a fineza de mo indicarem.

Aqui deixam as aveleiras sem tratamento algum, mas aparece uma lagarta que as fura, prejudicando-as imenso.

RESPOSTA — A cultura da aveleira é simples e não interessa modificar muito a forma como, na região, são tratadas.

Devem deixar-se em moita, eliminando apenas os rebentos mais fracos, e os que adensam demais o conjunto.

Como regra não são adubadas, mas interessaria que fossem fertilizadas, estruando-se e adubando-se.

Para cada aveleira deveria deitar-se alternadamente, num ano um cesto de estrume, bem curtido, e no outro 250 grs da mistura:

Cianamida 1 parte
Fosfato Tomás 2 partes

Ultimamente as aveleiras têm sido atacadas por um insecto que muito as prejudica, roendo-lhes a medula, a *Oberea linearis*.

Devem cortar-se todos os ramos atacados, de forma a evitar-se a propagação do insecto.

Esta praga não aparece todos os anos. — *Madeira Lobo.*

III

VITICULTURA

N.º 77 — Assinante n.º 42:110 — *Porto.*

PREPARAÇÃO DE CALDA BORDALESA PARA TRATAMENTO DE VIDEIRAS

PERGUNTA — Venho pedir o favor de me informar quantos quilogramas de sulfato de cobre devo deitar em 100 litros de água, na preparação de caldas para tratamento de videiras.

Agradeço ainda me informe se a calda deve ser aplicada de 8 em 8 dias, ou como devo proceder.

RESPOSTA — A calda de sulfato de cobre e cal que se costuma preparar para aplicação às videiras contra o mildio — calda bordalesa — é correntemente preparada com 1 quilo de cal, igual peso de sulfato e 100 litros de água.

Com esta composição, tempo normal e crescimento das vides moderado, — podemos dizer-lhe que a calda referida, uma vez bem aplicada, pode dar uma protecção suficiente contra o mildio de 10 a 15 dias. — *Benevides de Melo.*

N.º 78 — Assinante n.º 44:198 — *Seia.*

VIDEIRAS ATACADAS PELO FUNGO ARMILAREA MELLEA

PERGUNTA — Envio como amostra um bocado de um toro de bacelo que muitos têm de ser arrancados e secam motivado pelo aspecto que pela amostra se verifica.

As videiras apresentam-se com mau aspecto vegetativo e ao podar-se verifica-se estarem furadas no miolo, vendo-se o interior da videira; nota-se haver uma formiga branca em quantidade que acaba por vasar o toro todo.

Em face do exposto, agradecia dizer-me se há algum tratamento a fazer e se o ataque numa videira dará motivo a que a praga passe depois para outra.

RESPOSTA — O colo das videiras é uma zona vital; enquanto que as doenças da parte aérea, como o mildio e o oídio, apenas afectam órgãos anualmente renovados, no colo os ataques, quer de pragas quer de doenças, são muito mais de temer.

É este o presente caso, em que as videiras parecem ter sido atacadas, no colo e no sistema radicular, por um fungo, *Armilarea mellea*, sobretudo frequente nos terrenos muito ricos em matéria orgânica e humidade e que ataca inúmeras espécies.

Este fungo pode invadir um vinhedo, pelo que convém arrancar as plantas mortas pela doença e abrir em volta do lugar onde estavam plantadas uma vala

VINHOS—AZEITES—Secção técnica, sobreanálises de vinhos, vinagres, aguardentes e azeites, etc. Consultas técnicas e montagem de laboratórios. Lícores para todas as análises, marca VINO-VITO. Aparelho para a investigação de óleos estranhos nos azeites. — Dirigir a VINO-VITO R. Cais de Santarém, 10 (ao Cais da Areia) — LISBOA — Telefone, 27130

de cerca de um metro de profundidade, para evitar a passagem dos cordões rizomorfos, principal forma de disseminação dos fungos deste tipo. Convirá também tentar melhorar a drenagem do terreno em causa.

Antes de replantar essas covas, deverá fazer-se fogueiras dentro delas e, sendo possível, uma rega final do solo interior da cova com uma solução de formalina a 20/0.

Por vezes e para as plantas com ataques apenas no início, pode fazer-se o descobrimento do colo, seguindo-se a pinçagem deste com calda bordalesa a 30/0. Alguns autores aconselham ainda, também como método curativo para ataques no início, a incorporação, em volta da cepa doente, de cerca de 150 gramas de sulfato de ferro triturado. — *Benevides de Melo.*

V

HORTICULTURA

N.º 79 — Assinante n.º 44 603 — Ribaué.

CULTURA DE MELÕES NO VALE DA VILARIÇA

PERGUNTA — Desejando instalar um meloal no Vale da Vilarica e subordiná-lo às boas regras culturais, rogo que, com urgência, me sejam fornecidos detalhes sobre a sua cultura, variedades mais recomendadas, etc.

RESPOSTA — Encontrará o senhor consulente neste mesmo número largas considerações sobre a cultura que lhe interessa. Sabemos que a região em causa tem características que se enquadram óptimamente com as exigências desta espécie, só havendo reparos a fazer no que diz respeito à qualidade das sementes utilizadas, geralmente provenientes de plantas degeneradas e ao exagero de

regas que baixam o nível qualitativo da produção. Afinados estes dois pormenores e ainda adestrado o cultivador na execução das indispensáveis e correctas capações, no número necessário, estamos certos que o consulente poderá obter óptimos resultados na cultura do melão. — *Valdemar Cordeiro.*

N.º 80 — Assinante n.º 44:189 — Mancelos.

CULTURA E TRATAMENTO DE MELOAL

PERGUNTA — Dedicando-me ao tratamento de melões para o comércio e como me têm surgido diversas dificuldades, venho pedir se digne informar-me quais os meios a recorrer para combater as deficiências que abaixo descrevo:

1.º Depois de aparecer o fruto este cai em parte desamparado. Será falta de tratamento ou calor demasiado? Tenho feito a poda nas devidas condições.

2.º Quando do melão criado, após maduro, rebenta com a acção da pimenta, o que me origina bastante prejuizo. Haverá algum processo de evitar este inconveniente?

3.º Qual será a indicação mais eficaz para se conhecer o melão que tem pimenta? Tenho adoptado o processo de os deitar à água, tendo tirado óptimos resultados. Haverá, no entanto, outro processo que me ofereça melhores garantias?

4.º Tendo-se verificado, no ano findo, que todo o meu meloal ficou sem folhagem, o que não sucedia nos anos anteriores, a que devo atribuir este facto? Na hipótese de se tratar de qualquer doença, como devo tratá-la?

5.º No desejo de conservar oito ou mais dias os frutos, depois do seu corte, como devo proceder?

Entretanto, muito grato ficaria se se dignasse informar-me o que se lhe oferecer acerca da cultura do melão, e abreviasse a respectiva resposta de forma a ser publicada no próximo número a fim de proceder à sementeira.

RESPOSTA — Uma vez que o artigo inserido no presente número não se refere objectivamente aos pontos que levantaram dúvida ao senhor consulente passamos a responder de forma objectiva às suas perguntas.

1) Deve tratar-se de uma deficiência de adubação fosfato-potássica, devendo ser ensaiada a fórmula recomendada no

artigo a que nos referimos. O exagero de regas também pode conduzir a resultados idênticos aos descritos.

2) Deve haver exagero no uso de adubação azotada e na abundância de regas.

3) Não há processos exactos de fazer a determinação que o senhor consulente pretende.

4) Deve tratar-se de um ataque de oídio pelo que deve executar o tratamento descrito no artigo já referido.

5) Os frutos devem ser cortados antes da completa maturação, com o peciolo e, se possível, com uma folha e armazenados em local fresco e arejado. — *Valdemar Cordeiro*.

VII

PATOLOGIA VEGETAL

N.º 81 — Assinante n.º 40.483 — *Praia da Granja*.

UM CASO DE «CLOROSE HÍDRICA» NUM NABAL ?

PERGUNTA — Envio um nabo a fim de ser examinado. A rama muda de cor verde para amarelo, o que o desvaloriza para o mercado. Não é o nabal todo atacado, mas aparecem umas manchas com as plantas assim, o que se verifica ao deitar o grelo. Isto repete-se há uns 4 ou 5 anos.

Este ano mudei de semente, mas verifica-se o mesmo.

Muito agradeço o favor de me dizer do que se trata e como remediar o mal na futura sementeira.

As adubações que tenho empregado, constam de estrume, 30 quilos de Cianamida, 40 de Super 18 o/o, 15 de Potassa, por 1.000 m².

RESPOSTA — Não se encontraram, nas plantas recebidas, quaisquer parasitações, donde julgamos poder concluir-se que se trata de um caso de clorose hídrica, acidente fisiológico muito frequente no corrente ano, dada a elevada pluviosidade verificada e possivelmente nos anos anteriores se as terras são mal drenadas.

Assim sugere-se a realização de uma ou duas adubações de cobertura, que poderão ser feitas com um total de 100 kg de sulfato de amónio por hectare.

A adubação usada parece-nos satisfatória, ainda que não seja indicada a quantidade de estrume, que não deve ser inferior a 4.000 kg por 1.000 m². — *Benevides de Melo*.

VIII

OLEICULTURA

N.º 82 — Assinante n.º 37.483 — *Ermesinde*.

AZEITE COM RANÇO

PERGUNTA — Por causa de um defeito num azeite, da safra que terminou há pouco, venho pedir a seguinte informação:

Por engano do meu feitor, uns 200 litros de azeite que deviam ser armazenados num pote devidamente lavado com soluto de Trosilina e, portanto, em muito boas condições para conter o azeite, foi deitado num outro pote onde costume deitar fundagens de potes que depois vendo à indústria de saboaria. Dando agora pelo engano, tratei de o mudar, mas notei-lhe um forte sabor e cheiro a ranço. Nas condições em que está, impossível é aproveitá-lo para consumo, e não o queria vender para a indústria por o preço ser pouco remunerador.

Disseram-me que há qualquer tratamento, em que o defeito encontrado é eliminado, podendo ser vendido depois para consumo público. Era favor responderem com a brevidade que o caso requer.

RESPOSTA — Por cada 100 litros de azeite, tome 4 kgs de caulino (ou de magnésia calcinada) em pó, que se mistura bem com 70 a 100 grs de carvão vegetal, em pó.

Juntam-se uns 3 litros de água.

Amassa-se tudo muito bem.

Deita-se aquela mistura no azeite — que já deve estar numa vasilha sem defeito — bate-se bem e demoradamente várias vezes (3 ou 4) durante 3 dias. Deixa-se depois em repouso durante 5 ou 6 dias e, depois, decanta-se passando-o para outra vasilha. Esse azeite pode depois ser lotado com outro. — *Pedro Nuncio Bravo*.



INFORMAÇÕES

Cotações do Mercado Abastecedor de Frutas do Porto

No dia 1-4-960

Espécies	Procedências	Designação das taras	Preços por volume		
			Máximo	Mínimo	Mais frequente
Tanger...	Baixo Douro	N.º 2	100\$00	40\$00	40\$00
	Sotavento	N.º 1	30\$00	30\$00	20\$00
	Oeste	N.º 2	25\$00	20\$00	25\$00
Limão.	Baixo Douro	N.º 2	60\$00	45\$00	45\$00
	Alto Douro	N.º 2	50\$00	30\$00	35\$00
Nêsperas	Sotavento	N.º 1	130\$00	65\$00	90\$00
	»	N.º 2	110\$00	—	—
	»	Cesta	100\$00	65\$00	65\$00
Maçã.	Barlavento	N.º 1	110\$00	—	—
	Alto Douro	N.º 2	290\$00	45\$00	180\$00
	Baixo Douro	»	65\$00	—	—
Laranja.	Oeste	Cx. n.º	250\$00	150\$00	160\$00
	Baixo Douro	N.º 2	130\$00	35\$00	70\$00
	Alto Douro	»	160\$00	40\$00	50\$00
	Sotavento	»	200\$00	50\$00	200\$00
	Coimbra	N.º 1	70\$00	—	—
»	»	N.º 2	80\$00	70\$00	70\$00
	Braga	»	65\$00	40\$00	50\$00
	Rest. Conc.	»	70\$00	60\$00	65\$00
	Oeste	»	120\$00	50\$00	50\$00
			Por quilograma		
Bananas.	Funchal		7\$00	6\$00	6\$00

NOTA—N.º (1) São cabazes com o peso de 15 a 22 quilos
 » (2) » » » » » 20 a 30 »
 Cestas » » » » 20 a 25 »

Boletim Meteorológico para a Agricultura

forneido pelo
Serviço Meteorológico Nacional

Influência do tempo nas culturas

3.ª década (21-31) de Março de 1960

O aspecto vegetativo das searas, culturas hortícolas e forragens é regular, para o que muito contribuiu o bom tempo que houve em alguns dias da

década. Algumas culturas, especialmente as das terras delgadas, recompuseram-se, em parte, dos estragos causados pela chuva caída anteriormente.

Aproveitando os períodos de bom tempo, procedeu-se às sementeiras de grão-de-bico e milho, à plantação de batata de sequeiro e a outros trabalhos que se encontram atrasados devido ao mau tempo.

Em algumas regiões, as árvores de fruto apresentam boa floração; a vinha começou a abrolhar e os favais, em especial nas regiões do centro, começou também a apresentar regular floração.

INTERMEDIÁRIO DOS LAVRADORES

Todos os assinantes da Gazeta das Aldeias, depois de um ano de assinatura paga, têm o direito de fazer inserir gratuitamente, nesta secção, em cada ano, dois anúncios de três a quatro linhas em que ofereçam produtos da sua exploração agrícola, ou solicitem trocas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas vezes. Não são considerados nesta regalia os anúncios de carácter comercial.

Cão da serra, para guarda, compra Maria Vitória Coelho da Silva — Monte do Álamo — Borba.

Laranjeiras. Os viveiros da Escola de Regentes Agrícolas de Coimbra dispõem no corrente ano, para venda ao público, de laranjeiras Baía s/ cavalo de laranjeira azeda.

Lagar de azeite com prensa hidráulica e alvará, vende-se. Casa da Igreja — Caldas de Aregos.

Ovos das raças New Hampshire, Plymouth Rock, Carecas de Rezende e perús Mammouth bronzeado. Vende a Casa da Igreja — Caldas de Aregos.

Oferece-se como feitor ou rendeiro, Joaquim M. da Bica — Tr. Ferreiro, 13 — Setúbal. Tem carta de tractores, grandes conhec. de agric., máquinas agric., etc. Dá informações.

Bácoros Large White, puros, a entregar na primeira quinzena de Maio com 8 semanas. Vende F. Ferraz Machado — Quinta da Fuzelha — Prado, Braga.



A UNIFA

põe à disposição dos Agricultores

a) Produtos para combater males e pragas

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

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

Mergamma — Desinfectante da semente do milho, 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 B. H. C.,

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

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

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

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

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

b) Produtos para destruição de ervas e arbustos

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

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

das ervas daninhas dos arruamentos, jardins, etc.

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

c) Produtos auxiliares da vegetação

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

lera a formação de raízes nas estacas.

À VENDA EM TODOS OS DEPÓSITOS E REVENDEDORES DA

Companhia União Fabril

Rua do Comércio, 49 — LISBOA

Rua Sá da Bandeira, 84 — PORTO

MOBILIÁRIO USADO

em todos os géneros, para todos os aposentos.

Temos moderno e antigo.

Temos mobiliário em todos os tamanhos e para todos os preços.

Na nossa casa compra o rico, o pobre e o remediado.

Também fabricamos qualquer modelo por encomenda e fazemos entregas ao domicílio.

VENDAS, TROCAS E COMPRAS DE MÓVEIS DE QUALQUER GÉNERO.

ANTIGUIDADES E TUDO DE VALOR.

A **Casa das Móveis Usadas** do Porto é na Travessa de Cedofeita, 46 — Telefone, 25756.

3605

A D U B O S

Superfosfatos 15%, 18% e 42% — Em pó e granulados.

Superdrine — Adubo insecticida.

Sulfato de Amónio — Do Amofaco Português e de «Cobelaz».

Nitrocalciamon Concentrado, com 27,5% de azote (metade amoniacal e metade nítrico), contendo cal — em sacos de 100 ou de 50 quilos.

Nitrocalciamon «Cobelaz» — Com 20,5% de azote (metade nítrico e metade amoniacal) contendo cal.

Sulfonitrato de amónio «Cobelaz» — Com 26% de azote (7% nítrico e 19% amoniacal).

Nitrato de Cal — Com 15,5% de azote nítrico.

Cianamida cálcica — Sulfato de Potássio — e Cloreto de po ásio.

Adubos quimicos mistos — Em pó e granulados.

Adubos mistos concentrados.

DEPÓSITOS E REVENDEDORES NO PAÍS, ILHAS E ULTRAMAR

S. A. P. E. C.

3630

LISBOA:

Rua Vitor Cordon, 19, 1.º

Telefs.: 366426-366427-366428 e 366429
30715-30716-30717

Telegramas «SAPEC» — Lisboa

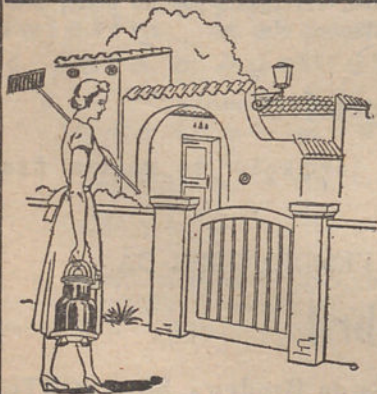


AGÊNCIA NO PORTO:

Praça da Liberdade, 53, 1.º

Telefones: 23727 e 26444

Telegramas «SAPEC» — Porto



“VIBRO-VERTA”

SUBMERSÍVEL

BOMBA ELECTROMAGNÉTICA

PRÓPRIA PARA:

Usos caseiros - Pequenas regas - Lavagens a pressão

PREÇO ECONÓMICO * CONSUMO INSIGNIFICANTE

Não requer cuidados nem instalação especial

Liga-se a qualquer linha monofásica da iluminação

Peça uma demonstração ao revendedor mais próximo

REPRESENTANTE GERAL

J. L. DUARTE DE ALMEIDA

PARA

RUA DE S. MIGUEL, 61—PORTO

PORTUGAL E ULTRAMAR

TELEF. 26515—END. TELEG. IPO

3047



Srs. Lavradores!

Defendam as suas vinhas do
mildio, pulgão e oídio
usando com resultados garantidos

COBRE · DDT · ENXOFRE

Bug  **Buster**

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES,
Sociedade Transoceânica, Lda.

Insecticidas • Fungicidas • Herbicidas • Raticidas

Trav. Henrique Cardoso, 19-B — LISBOA

INSECTICIDAS



FUNGICIDAS

D. D. T. - LINDANE - B. H. C. - CHILORDANE - COBRE -
ENXOFRE - LESMOL - DIELDANE - D. N. C. - LANDISAN

Bug  **Buster**

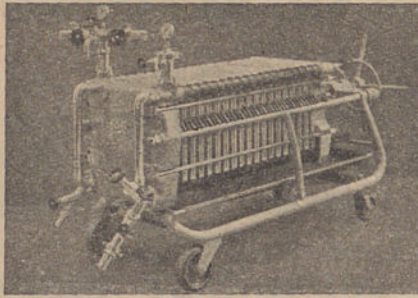
3060

Importadores e Distribuidores:

SOCIEDADE TRANSOCEÂNICA, LDA.

Travessa Henrique Cardoso, 19-B — LISBOA

Filtros Esterilizadores e Kieselgur — Amiantos e Placas — Bombas Reguláveis em Aço Inoxidável — Máquinas de Capsular, Encher, Lavar, Rolhar, Rotular e todo o material para caves.



SEITZ-WERKE G. m. b. H.

Representante em Portugal, Ilhas e Ultramar

H. W. DAEHNHARDT

Tr. do Almada, 20-2.º, Dt.º — Telef. 20891-33319 — LISBOA

Agente no Norte — **António G. Pinto de Freltas**
Largo de S. Domingos, 14-15 — Telef. 27350 — PORTO

3602

Sulfato de Amónio DO Amoníaco Português



É A SUA MARCA

3104

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

1538

PASTAS Comerciais e de Estudantes
MALAS em couro, chapeadas e para avião
CONSERVAM-SE MALAS
NÃO CONFUNDIR



1993

José Apolinário
31-Rua do Loureiro-33
(Pegado à Pensão de S. Bento)

TELEFONE, 23636 — PORTO



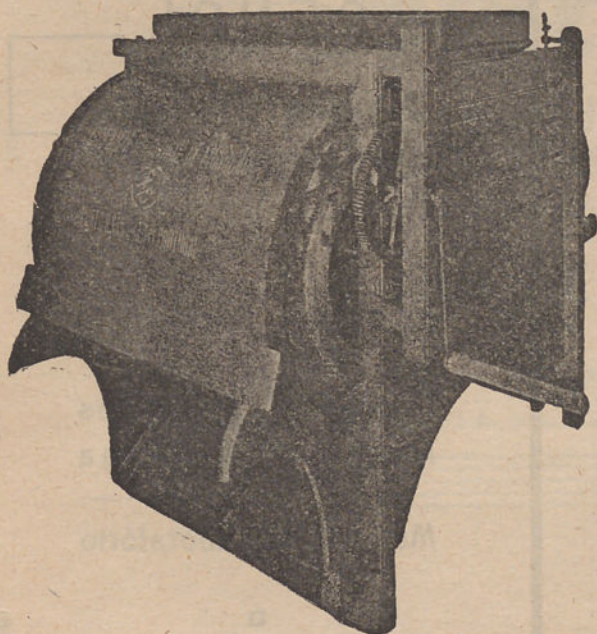
A venda em todas as Farmácias

3384



COMPANHIA INDUSTRIAL DE FUNDIÇÃO

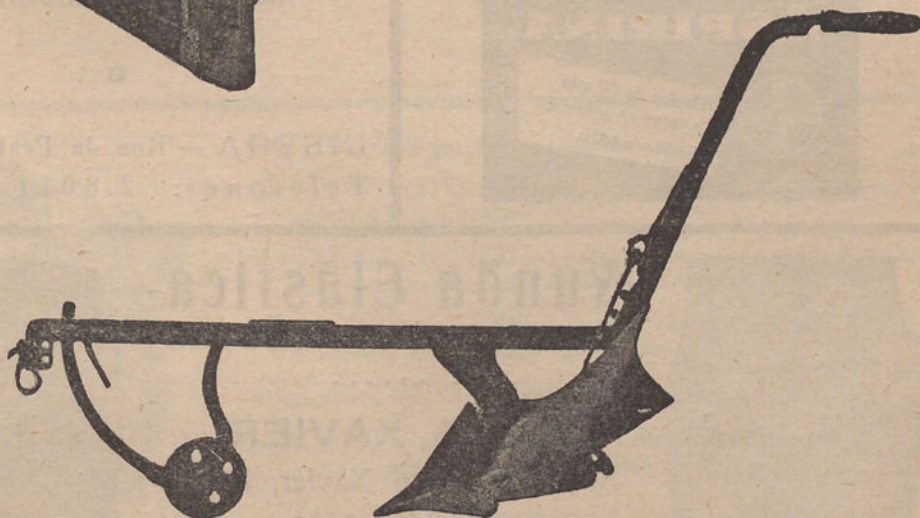
S. A. R. L.



CHARRUAS
DESCAROLADORES
TARARAS

TUDO O MATERIAL
AGRÍCOLA

Dirija
as
suas
consultas
à



Rua de S. João, 17 a 21—**PORTO**—Telefone P. P. C. } 24927
24928
24929

3349

MOTORES A ÓLEO

BAMFORD

DIESEL



Desde 3 1/2 HP - 600 R.P.M.

O MELHOR MOTOR INGLÊS PARA A AGRICULTURA E PEQUENA INDÚSTRIA

RESISTENTES SIMPLES FACEIS DE MANEJAR ECONÓMICOS GARANTIDOS

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

1149

*3 vezes
por dia
1 comprimido*

contra
dores de cabeça
constipações
reumatismo

ASPIRINA



Há mais de 60 anos
ASPIRINA e BAYER
familiares a todos.

3630

OENOL

*Sociedade Portuguesa
de Oenologia, 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

9860



Sunda Elástica

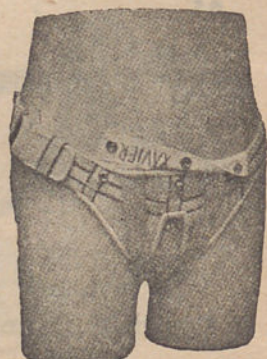
S/ MOLAS E S/ PELOTAS

CASA XAVIER

Albino Pinheiro Xavier, Filhos
ORTOPEDISTAS

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

1701



Lãs * Sedas
Algodões
Atoalhados
Malhas interiores
Malhas exteriores
Camisaria

V E N D E M O S M A I S B A R A T O

Armazéns Cunhas

P O R T O

E N V I A M O S S E M P R E A M O S T R A S S O L I C I T A D A S

3618

2738

Bosch

BOMBAS E INJECTORES
PARA TRATORES E SUA REPARAÇÃO
COM PEÇAS GENUINAS BOSCH

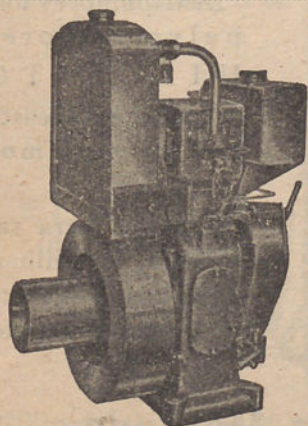
E. T. ROBERTO CUDELL, L.^{DA}

PORTO

LISBOA

R. Faria Guimarães 883

R. Passos Manuel 30 112 Av. Duque Loulé 120



Motor Diesel «A B C»

MOTORES a gasolina, a petróleo e a gasoil.

GRUPOS MOTO-BOMBAS para tirar água (de motor a gasolina e a petróleo).

MATERIAL VINÍCOLA — Esmagadores de uvas; Prensas para bagaço; Cinchos; Bombas de trasfega, etc., etc.

DESCAROLADORES do milho (manuais e para motor); Tararas e muito outro material agrícola.

Adubos — IMPORTADORES

SEMENTES das melhores procedências nacionais e estrangeiras, para horta, prado e jardim.

PEDIDOS AO

Centro Agrícola e Industrial, Lda.

Telefs. 25865/6 * R. Santa Catarina, 309—PORTO * Telegr. «Agros»

2747

«A
Sociedade Agrícola
«Quinta de S. Miguel», L.da

VENDE

I novilho Holandês Puro,
nascido em 5/1/959, filho dos Korn's
Adema, um dos actuais melhores
tours da Holanda, e neto do célebre
Adema 21 Von Wondaeye cujas 135 fi-
lhas ao 2.º parto atingiram em média
6.235 litros de leite».

3649

— — —
Sociedade Agrícola
«Quinta de S. Miguel», L.da
Correio de Silveiros—Carreira—Minho
Telefone, 71—NINE



OS RATOS, um fla-
gelo que ameaça a vida e
a economia dos povos pe-
las doenças que propa-
gam e os haveres que
destróem.

Façamos-lhe guerra
por intermédio dos
MATA RATOS
ZAZ. Pacote, 3\$00

INSECTICIDA ZAZ «2» — À base de
DDT e LINDANO COMPOSTO, de excelentes
resultados comprovados o ano passado na des-
truição do ESCARAVELHO da BATATEIRA,
em todas as suas fases, (Adulto e Larvas), para
pulverizações.

Pacotes de: 25 - 100 e 200 gramas.

ZAZ FORMIGA — Excelente composto
em pó, para a destruição de toda a espécie
de formigas.

Caixas de: 20 - 50 e 100 gramas.

À VENDA NAS CASAS DA ESPECIALIDADE

Depositário no PORTO:

Drogaria Granado

Fábrica dos Produtos ZAZ

Quinta de Santo António — COVILHÃ

Não encontrando, dirijam-se ao fabricante.

3642

SULFATO DE COBRE

NACIONAL-INGLÊS

A Lavoura Nacional abastece-se no seu grande
fornecedor através de Grémios, Armazenistas, etc.

A. D. OLIVEIRA MAGALHÃES
Rua de Santa Catarina, 915—PORTO

3645

Granja Avícola Ria-Mar

Pintos e Patinhos

Raças de postura—Raças de carne

Leghorn Branca—New Hampshire—White-Rock

Garrison (carne)

Khaki Campbell—Corredor Indiano

Peking (carne)

3621

— — —
Costa Nova—AVEIRO—Telef. P.P.C. 23868



Distribuidores dos
pulverizadores
HIPÓLITO
e todos os acessó-
rios aos mínimos
preços.

Arames para ra-
madas, forquilhas,
ancinhos, pás, foici-
nhas, gadanhas, etc.

.....

Casa Morgado

Rua Mousinho da Silveira, 340—PORTO

3647



CONTRA A PAPEIRA

Os criadores previdentes dão

PLOUGH

MARCA (CHARRUA)
(Allen & Hanbuiys, Ltd., Londres)
em cápsulas
gelatinosas de 1 c. c.

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

Agentes: Colltaylor Lda.
R. Douradores, 29-1.º-LISBOA

O MELHOR

CAFÉ

É O DA

BRASILEIRA



61, Rua Sá da
Bandeira, 91

TELEFONES:
27146, 27147 e 27148

PORTO



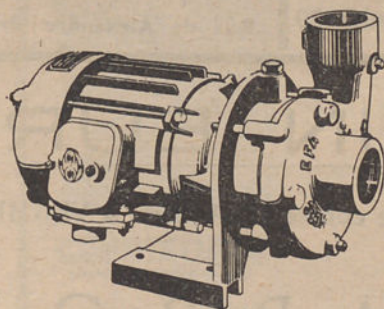
ENVIASE PARA TODA
A PARTE



ELECTROBOMBAS

*para
usos
domésticos*

Desde 2.150\$00



TRIFÁSICAS E MONOFÁSICAS

BONNEVILLE OLIVEIRA

Rua Camões, 310 — PORTO — Telefone, 20859

3652

DRIN EUREKA

Ação fulminante e residual contra o

3599

**Pulgão da
VINHA**

**Escaravelho da
BATATEIRA**

O MAIS ECONÓMICO!

INSECTICIDAS ABECASSIS

SOBUVOB, L.^{DA} - Campo Grande, 189 - LISBOA - Telefone, 779916

**Cruz, Sousa
& Barbosa,
Limitada**

Papéis

245

**e
Máquinas Gráficas**

Telefs. 27656 e 27657
R. S.^o António, 165
P O R T O

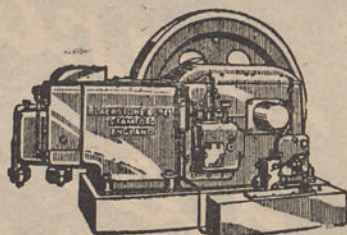
Jóias-Pratas
Mármore-Bronzes
e prendas para
Baptizados e
Casamentos

3056

**Ourivesaria
ALIANÇA**

PORTO
191, R. das Flores, 211

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



PARA:

- DEBULHADORAS
- LAGARES DE AZEITE
- MOAGENS
- BOMBAS

MOTORES DIESEL

Lister-Blackstone

Pinto & Cruz, Limitada

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

217

DRIN EUREKA

Fulminante contra a LAGARTA VERMELHA do

A R R O Z A L

O MAIS ECONÓMICO!

INSECTICIDAS ABECASSIS

SOBUVOB, L.^{DA} - Campo Grande, 189 - LISBOA - Telefone, 779916

3599

NOVIDADES
UTILIDADES

— mandarim —

PORCELANAS
CRISTAIS
FAIANÇAS



Lisboa

141 - R. Augusta - 145
Telef, 22407 (PBX)

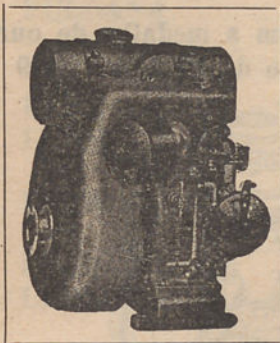
Porto

12 - Santa Catarina - 20
Telef. 27289

2906

Motores e Grupos de Rega

VILLIERS



MOTORES A PETRÓLEO

QUATRO TEMPOS

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

GRUPOS DE REGA DE

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

ENCONTRÁ-LOS-A NAS BOAS CASAS DA SUA REGIÃO

REGUE COM VILLIERS E REGARÁ TRANQUILO

AGENTES GERAIS EM PORTUGAL

SOCIEDADE TÉCNICA DE FOMENTO, LDA.

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

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



LEVANTA AS FORÇAS CAÍDAS

UM TÓNICO DE EFICÁCIA
LARGAMENTE COMPROVADA

FRAQUEZA GERAL • ANEMIA • CONVALESCENÇAS

ESTIMULA O APETITE E
REVIGORA OS ORGANISMOS DEPAUPERADOS

2645

CUPRIXOFRE

ABECASSIS



CUPRIXOFRE
contra MILDIO e OÍDIO

VINHAS
BATATAIS
TOMATAIS

O fungicida mais completo,
seguro e económico

Combate simultâneamente o

MILDIO e o OÍDIO

SOLUVOL, L.DA

Campo Grande, 189 — LISBOA — Telefone, 779916

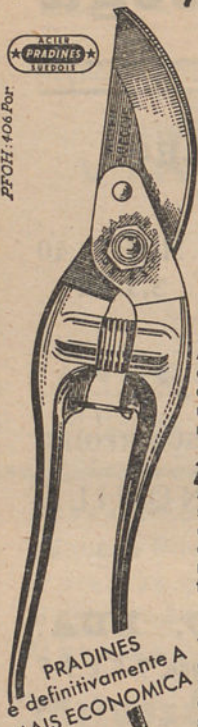
6638

A Tesoura que Todos preferem!

PRADINES n.º 3



P.F.O.H. 4.06. Por.



**LAMINA
SUBSTITUIVEL
EM AÇO SUECO**

Especialmente criada para os profissionais :
Viveiristas, Fruticultores,
Viticultores.

leve mas robusta

A elevada resistencia dos aços de alta qualidade que entram na sua fabricação, permitiu reduzir consideravelmente o peso, aumentando a sua robustez.

potente e confortavel

A precisão do fabrico de todos os seus órgãos, a lamina de gume incisivo a forma estudada para facil manobra, o amortecedor de choque, permitem **realisar sem esforço cortes perfectos**, nos mais fortes ramos.

a mais duravel

Todas as vantagens indicadas fazem com que esta seja a **tesoura de maior duração**. Durante muitos anos ela vos prestará os melhores serviços que duma tesoura se pode esperar.

PRADINES
é definitivamente A
MAIS ECONOMICA

PRADINES

A FERRAMENTA DE PRECISÃO DA CIRURGIA
VITICOLA E ARBORICOLA

Representantes Exclusivos para Portugal Ilhas e Ultramar
NOVIDADES AGRICOLAS RODANA Lda
Rua Teixeira de Pascoais 21E
Rua Dr. Gama Barros 60
Telefone 728848 LISBOA - 5
Concedem-se Agencias nos concelhos Disponiveis

3626

Senhores Lavradores

A «CASA MALTA», fornece nas melhores condições:

Máquinas Agrícolas de todos os tipos

Adbos, Insecticidas e Fungicidas para todas as culturas e tratamentos, tais como: Acticupro, Ultraenxofre, Cobre Sandoz, Sulfato de Cobre inglês, Thiovit, etc., etc.

Sementes para Horta, Jardim e Pastos, incluindo bolbos recebidos directamente da Holanda, Jacintos, Narcisos, Iris, Tulipas, Ranúnculos, Anémons, etc., etc.

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

Malta & C.^a Lda.

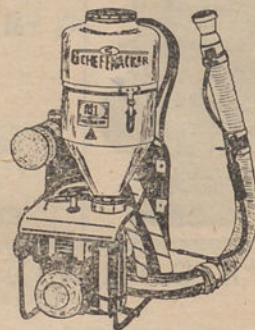
Rua Firmeza, 519 — PORTO — Telefone, 20315

2697

SCHEFENACKER AS 1

(UM ÁS ENTRE OS ASES)

Distinguido com a medalha de ouro na Exposição de Paris de 1959



SEM QUALQUER ACESSÓRIO
E SEM TRABALHO DE MONTAGEM

Pulveriza — Polvilha seco
e Polvilha húmido

RENDEMENTO DE TRABALHO
DE 9 PULVERIZADORES
VULGARES

IMPORTADORES
AGÊNCIA COMERCIAL, LDA.

LISBOA 2—Travessa do Loureiro, 3
Telef. 49054

AGENTES

PORTO — Centro Agrícola e Industrial, Lda.
R. Santa Catarina, 307

ÁGUEDA — Jorge dos Santos Loureiro
ALCOBAÇA — Barreto & Gilberto, Lda.
COIMBRA — A. Carvalho — Av. Fernão de Magalhães, 7-B
MARINHAES — Abel Cabeiro
TORRES VEDRAS — J. M. Correia
VISEU — Casa do Lavrador
CARTAXO — M. Martinho, Lda.
CALDAS DA RAINHA — M. Martinho, Lda.
SANTARÉM — M. Martinho, Lda.

3655

PRODUTOS "ORMENTAL"

PULGANA	Insecticida especial para a destruição de todos os insectos caseiros.
PANFONAL 10	Insecticida para polvilhações, contendo 10% de DDT.
PANFONAL 20 e 50	Pó molhável contendo respectivamente 20 e 50% de DDT.
LINDOX EXTRA	Emulsão líquida contendo 15% DDT, 9% Chlordane e 3,5% Lindane.
LINDOX 5	Insecticida em pó finíssimo para polvilhações contendo 0,65% de Lindane.
LINDOX 20	Emulsão líquida com 20% de Lindane.
LINDOX 50	Insecticida em pó molhável com 10% de isómero gama de BHC.
LINDOX 100	Poderoso insecticida em pó molhável para a agricultura, pecuária e usos caseiros, com 10% de Lindane.
MALATOX 50	Emulsão líquida com 50% de Malathion.
ORTHION 20	Emulsão líquida com 20% de Parathion.
ORTANE 5	Insecticida caseiro para polvilhações com 5% de Chlordane.
ORTANE 20	Insecticida em pó molhável com 20% de Chlordane.
ORTANE 75	Emulsão líquida contendo 73-75% de Chlordane.
ORIZOL	Larvicida em emulsão, indicado para o combate ao mosquito e chironomus do arroz.
DIALTINE	Insecticida, contendo 50% de Dieldrine em pó molhável, indicado para o combate ao pulgão da vinha.
COBRE ORMENTAL	Oxicloreto de cobre, contendo 50% de cobre metal.
ENXOFRE MOLHÁVEL	Fungicida em pó molhável de alta suspensão.
TILETOX	Desinfectante de sementes a seco, contendo sais orgânicos de mercúrio, cobre e enxofre.
HELITOX	Produtos para exterminar as lesmas e caracóis.
MUROX	Produto altamente eficaz, para combater ratos e ratazanas.
PASTILHAS «FUMORTAL»	Pastilhas fumigantes para combater as moscas, mosquitos, etc.
LINDOL	Insecticida líquido concentrado para aplicação doméstica.



Fabricados pela:

Sociedade de Hormonas Vegetais, Aguiar, Lda.

VALA DO CARREGADO

Agentes de vendas:

QUIMINOVA—Química Industrial e Agrícola, Lda.

Rua Pereira e Sousa, 59-A — LISBOA — Telefone 65 00 55

CIANAMIDA CÁLCICA

CAL AZOTADA

20-21% DE AZOTO

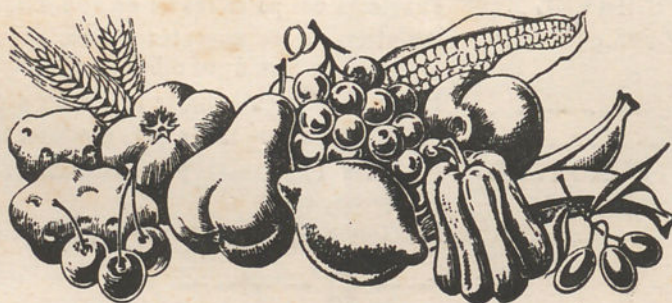
O ADUBO AZOTADO COM
MAIOR PERCENTAGEM DE CAL

*OS MELHORES RESULTADOS EM SOLOS ÁCIDOS
NAS SEGUINTE CULTURAS:*

ARROZ, MILHO, CEREAIS DE PRAGANA,
BATATA, OLIVAL, VINHA, POMAR, etc.

E AINDA

NA PREPARAÇÃO DE ESTRUMES E
NO COMBATE ÀS ERVAS DANINHAS



COMPANHIA PORTUGUESA DE FORNOS ELÉCTRICOS

INSTALAÇÕES FABRIS
CANAS DE SENHORIM



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

3105