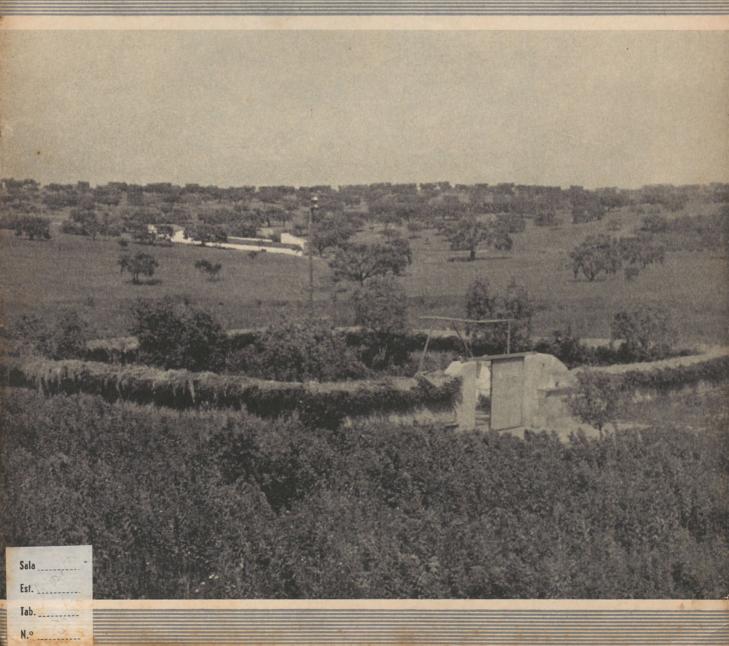
JUICINUS IIIIS

N.° 2493

16 DE ABRIL DE 1963



Alimentos Concentrados



PRODUTOS COMPOSTOS COMPLETOS:

SOJAGADO N.º 3 - Para porcos em engorda

SOJAGADO N.º 4- " galinhas poedeiras

SOJAGADO N.º 5 — " pintos até 6 semanas

SOJAGADO N.º 6 - " frangos para carne

SOJAGADO N.º 7 - " frangas

PRODUTOS COMPOSTOS COMPLEMENTARES:

SOJAGADO N.º 1 - Para vacas leiteiras

SOJAGADO N.º 2- " bovinos de engorda e trabalho

SOJAGADO N.º 8 - " aves em postura

SOJAGADO N.º 9 — " éguas criadeiras e poldros

SOJAGADO N.º 10 - " porcos em crescimento (dos 25 aos 60 quilos)

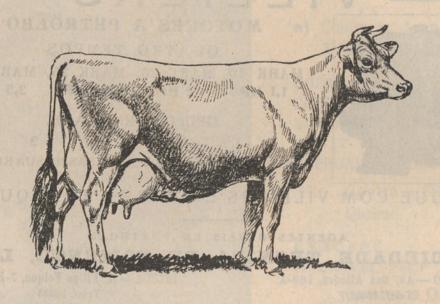
SOJAGADO

SOJA DE PORTUGAL, LDA.

FABRICAS EM OVAR-TELEF. 63 . ESCRITÓRIOS: RUA DOS FANQUEIROS. 38-1."-LISBOA

2609

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



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



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

POMADA e SUSPENSÃO DE AUREOMICINA*

Cloridrato de Clorotetraciclina para instilação nos úberes

* Marca Registada

DEPARTAMENTO AGRO-PECUÁRIO
C y a n a m i d International
A Division of American Cyanamid Company
30 Rockefeller Plaza, New York 20, N.Y., U.S.A.



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

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

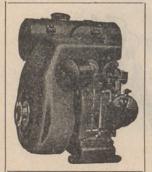
GAZETA DAS ALDEIAS

(145)

3211

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

11/0" 2" 21/9"

ENCONTRÁ-LOS-Á NAS BOAS CASAS DA SUA REGIÃO

REGUE COM VILLIERS E REGARÁ TRANQUILO

AGENTES GERAIS EM PORTUGAL

SOCIEDADE TÉCNICA DE FOMENTO, LDA.

2854

PORTO — Av. dos Aliados, 168-A Telef. 26526/7 LISBOA—R. Filipe Folque, 7-E e 7-F Telef. 53393

3"

O MELHOR CAFÉ É O DA

BRASILEIRA

61, Rua Sá da Bandeira, 91 Ieleianes, 27146, 27147 e 27148 - PORTO

(Enpia-se para toda a parte)

PARA AS GALINHAS

USAR lo conhecido DESINFECTANTE ZAP

ENÉRGICO, ACTIVO, EFICAZ

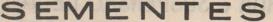
Aplica-se nos bebedouros das aves e 6 INOFENSIVO para
os animals domésticos

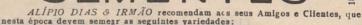
Com o desinfectante ZAP as galinhas não se contaminam Frasco pequeno . 12\$50 * Frasco grande . 50\$00 Vende-se em tedas as farmácias, drogarias, aviários, etc.

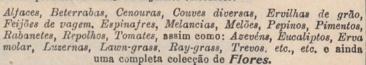


DISTRIBUIDORES
GERAIS:
Vicenta Ribeiro
& C.*

R. dos Fanqueiros, 84, 1.0, Dt.º L I S B O A







Se deseja SEMEAR E COLHER de a preferência às sementes que com todo o escrúpulo lhe fornece a

"SEMENTEIRA" de Alípio Dias & Irmão

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

N. B. — Preços especiais para revenda Que lhe será enviado gratuitamente





Produtos

"SCHERING"

a) Contra as doenças das Vinhas e Batatais:

COBRE "50"
COBRE "ULTRA"
KUPFER-CURIT
CURIT
CUPROXIDUL "ULTRA"

Contra o Mildio 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 Super

Contendo 50 % de D D T

VERINDAL "50", "ULTRA" e "líquido"
Contendo LINDANO

c) Contra o Alfinete ou Bicha Amarela do Milho

VERINDAL "S", ALDRINE CONCENTRADO "DISPERSÍVEL"

d) Contra o Escaravelho da Batateira resistente aos insecticidas clorados

SV "50"

Contendo 50 % de 1-naphthyl-N-methylcarbamate



DISTRIBUIDORES EXCLUSIVOS:

AGUIAR & MELLO, LDA.

Praça do Município, 13-1.º-LISBOA





Evite sachar o milho

o GESAPRIME,

aplicado na ocasião da SEMENTEIRA, evita as ervas, dispensa a sacha e aumenta a produção.

O GESAPRIME também se pode aplicar na vinha contra as ervas.

PEDIR INFORMAÇÕES A:

CARLOS CARDOSO
CAIXA POSTAL, 42

Rua do Bonjardim 551 - PORTO

AGUIAR & MELLO. LDA

3925

Snr. Lavrador

Faça as suas contas!

Prefira como adubo azotado o

Nitro-Amoniacal C. U. F. Concentrado

com 26,5 °/o de Azoto

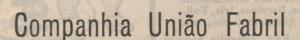
(Metade nítrico * Metade amoniacal)

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

346

Pode aplicá-lo, quer à

SEMENTEIRA quer em COBERTURA



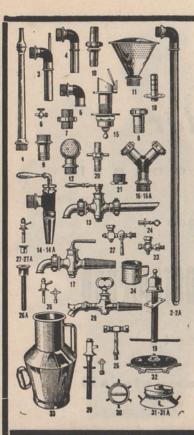
LISBOA-3

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



P O R T O R. do Bolhão, 192-3.º

DEPÓSITOS E REVENDEDORES EM TODO O PAÍS



Tanino «Dyewood» 100 º/o solúvel (o mais puro à venda no País

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

Carvão Vegetal «Actibon» (poderoso descorante, absolu-

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

Microsil (a mais fina terra de infusórios para filtros)

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

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

Sociedade de Representações GUIPEIMAR, L.da

Rua de Rodrigues Sampaio, 155-1.º PORTO TELE { fones: 28093-35173 gramas: GUIPEIMAR

Senhores Lapradores

A «CASA MALTA» fornece nas melhores condições:

Máquinas Agrícolas de todos os tipos

Adubos, 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, Anémonas, etc., etc.

No interesse de V. Ex.a, consulte sempre

Malta & C. Lda.

Rua Firmeza, 519 - PORTO - Telefone, 20315



DINHEIRO

Emprestamos qualquer quantia sobre propriedades

> Não cobramos avaliações aos prédios

Consulte-nos

Centro Predial do Norte

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





M A S T I Q U E especial para a

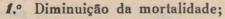
VEDAÇÃO PERFEITA DO VASILHAME Galeria de Paris. 75 PORTO



A U M E N T E os seus lucros

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

AUROFAC*



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.

243

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

Utilize o Aurofac nas rações dos porcos e será largamente compensado

APRESENTAÇÃO: AUROFAC 20 E AUROFAC 20

Peça ao seu fabricante, ou fornecedor, rações contendo Aurofac

* Marcas Registadas

DEPARTAMENTO AGRO-PECUÁRIO

G y a n a m i d International

A Division of American Oyanamid 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 Antônio, 15-3.º - PORTO

GAZETA DAS ALDEIAS

(151)





PRODUTOS AGRAN
GARANTEM COLHEITA SĂ

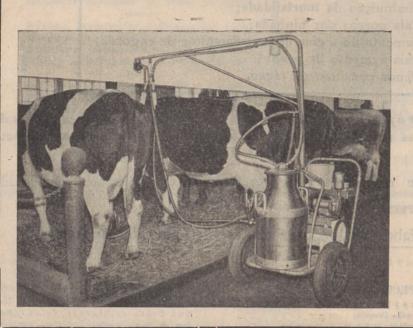
*

COZY-S é um pó molhável, contendo 37,5% de COBRE (sob a forma de oxicloreto) e 16% de ZINEBE.

Éum fungicida indicado para defender as principais culturas (Viticola, Eorticola e Fruticola) contra diversas doenças entre as quais o MILDIO, PEDRADO, MONILIOSE, LEPRA e CRIVADO.

5905

INSTALAÇÕES AUTOMÁTICAS "ALFA-LAVAL"

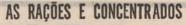


- * Portáteis e fixas, para pequenas ou grandes vacarias
- * As mais modernas e eficientes
- * Funcionamento garantido
- * Leite higiénico
- * Economia de mão de obra

PARA FSCLARECIMENTOS CONSULTE OS REPRESEN-TANTES EM PORTUGAL

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

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



MUNDIAL MENTE ACREDITADOS

são garantia de

mais carne

mais ovos







FABRICANTES-CONCESSIONÁRIOS:

3501

Fábrica de Rações da

Beira, Lda. - Caramulo

Fábrica Luso Holandesa de

Rações, Lda. — Carregado Bonifácio & Filhos — Ovar

Sofar, Lda. - Faro

Prazeres & Irmão,

Sucrs., Lda. - Castro Verde

Nicolau de Sousa Lima

& Filhos Lda. - Ponta Delgada

Freitas & Gouveia, Lda. - Funchal A. Relvas, Lda. - Malange

PROVIMI PORTUGUESA—Concentrados para Alimentação de Animais, Lda.

Rua do Machado, 47 - Carnide - LISBOA 4 Telefs. 783439-780391-782132-782131



SUPERDRINE

O melhor adubo fosfatado insecticida.

SUPERDRINE contém 18 % de ácido fosfórico e 1 % de aldrin.

SUPERDRINE fertiliza as terras e, ao mesmo tempo, mata os ALFINETES, RALOS, PÃES DE GALINHA e outros insectos do solo que prejudicam as culturas.

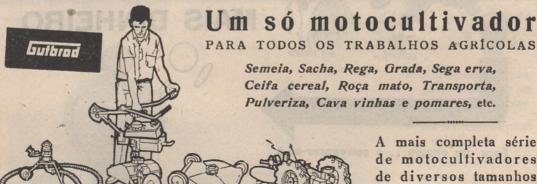
SUPERDRINE É UM PRODUTO

LISBOA Rua Victor Cordon, 19 Telef. 36 64 26



Agência no PORTO R. Sá da Bandeira, 746-1.º D. Telef. 23727

Depósitos e Revendedores no Continente, Ilhas e Ultramar



A mais completa série de motocultivadores de diversos tamanhos e potências

CONSULTE-NOS PARA O SEU CASO Agência Geral Gutbrod Rua José Falcão, 152-156 — Telefs. 20947 e 20948 — PORTO

CORREIAS - MANGUEIRAS - COLAS

GOOD YEAR

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

(154)

GAZETA DAS ALDEIAS

PARA CADA CULTURA PARA CADA SOLO



formula diferente

DIRIJA-SE AO DELEGADO AGRONÓMICO DA CUF DA SUA ÁREA-ELE LHE INDICARÁ O ADUBO MAIS ACONSELHÁVEL PARA CADA CASO.



MILHO · VINHA · BATATA
PRADOS · C. HORTÍCOLAS
ARROZ · OLIVAL · POMARES
TOMATE · MELÃO

adubos compostos CUF

ADUBOS NACIONAIS PARA SOLOS E CULTURAS NACIONAIS

COMPANHIA UNIÃO FABRIL

AV. INFANTE SANTO, 2 LISBOA-3

AC-6

3917

(155)

Larderello S. p. A.

PISA. (ITÁLIA)

- A maior fábrica de produtos bóricos da Europa -

PRODUZ:

FITOBOR

ADUBO integrativo oligodinâmico à base de:

光学经验系统经验系统统统统统

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

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

2000年20日本来的大学市产产的500年20日本产业的大学社会20年20日 2000年20日本

HOLOS E CULTURAS NACION

2925

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

KHO · VINHA · BATATA

Completem os vossos adubos, misturando-lhes



UMIAO PARKIL

AGENTE EM PORTUGAL:

EMANUELE BARABINO

Rua da Prata, 93-2.º Esq. - LISBOA 2

GAZETA DAS ALDEIAS

SUMÁRIO

Transcrição	281
Primeiros trabalhos de Empar-	1000
celamento em Portugal	282
Sanidade do pomar - Eng. Silvi-	
cultor Joaquim Abrantes Zenhas	285
On alimenton on pacticidas a	200
Os alimentos, os pesticidas e a saúde pública—Eng. Agró-	
a saude publica - Eng. Agro-	-
nomo Virgilio Pereira Ramos	287
A Técnica ao Serviço da La-	
voura - Eng. Silvicultor Co-	
lumbano Taveira Fernandes	291
Caça e Pesca-Pesca e Tu-	201
Caca e resca - resca e ru-	007
rismo - Almeida Coquet	293
Videiras porta-enxertos-Eng.	10000
. Agrónomo Alfredo Baptista	296
Arvores e madeiras de Portu-	
gal - Eng. Silvicultor Albino de	
Carvalho	299
A muda a a madua a da artes	200
A muda e a produção de ovos	
-Médico Veterinário Luis Fi-	-
lipe Vieira de Castro	303
Alguns dados sobre a origem	
e formação de certas raças	
americanas e europeias de	
perus - Médico Veterinário Fer-	
	305
nando Sousa Silveira	900
Aspectos tradicionais do leite	
e da manteiga — Benjamim	
Enes Pereira	307
Mirante - Conde d'Aurora	310
Secção Feminina	311
occeao i cinimina	OIL
SERVICO DE CONSULTAS	
SERVIÇO DE CONSULTAS	,
-Patologia Vegetal e Ento-	-
mologia	313
mologia	314
- Direito Rural	314
Directo Marai	OLT

A NOSSA CAPA

Informações Intermediário dos Lavradores



Arredores de Beia

Pequena horta rodeada por um muro de taipa. Ao fundo o «monte».

> Cliché gentilmente cedido pelo Centro de Estudos de Etnologia Peninsular - Porto.

ASSINATURAS

Anone course men a	100800
Semestre	
Número avulso	5800
Estrangeiro (Excepto Espa-	
nha) — mais.	50 %

Visado pela Comissão de Censura

Fundada por Jilio Gama)

QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRICOLA

AMÂNDIO GALHANO Engenheiro Agrónomo

EDITOR JOAQUIM A. DE CARVALHO

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

Composto e impresso na TIPOGRAFIA MENDONCA (Propriedade da GAZETA DAS ALDEIAS) Rua Jorge Viterbo Ferreira, 12-2.0-PORTO

RANSCRIÇÃO

(Da imprensa diária transcrevem-se passagens dum artigo da autoria do Sr. Presidente do Conselho, publicado na revista inglesa «International Affaires».

ÓS somos, no continente europeu, um pequeno país sobrepovoado, cuja população tem vindo a aumentar progressivamente. O nosso subsolo é pobre em minérios e combustíveis. A agricultura sofre de dois males naturais: três quartos no país são terreno rochoso e montanhoso e o regime de chuvas é irregular, com tendência nas zonas de concentração cerealifera para secas extremas e prolongadas. Quer dizer, as condições naturais por um lado não têm facilitado a industrialização rápida do País; e por outro impõem a industrialização dada que a agricultura não pode absorver nem o excedente anual de mão-de-obra nem sustentar em condições razoáveis a que a ela se encontra afecta.

...Levando em conta os saldos fisiológicos dos últimos vinte anos, o número de pessoas que vai fixar-se no Ultramar e o daquelas que emigram para o estrangeiro, bem como a aludida necessidade de transferência de mão-de-obra da agricultura, isto significa que temos de encontrar, na indústria, no comércio e nos serviços, cerca de 40 a 45 mil novos empregos em cada um dos próximos anos. Creio que atingiremos um ponto de equilibrio quase ideal quando a agricultura não necessite ocupar mais de 30 % dessa população activa e a restante encontre emprego adequado nos demais sectores da actividade económica.

Defrontamos, por isso, um problema essencialmente humano, ao qual nem sempre poderemos aplicar a frieza matemática da planificação económica pois que a solução, exige constante preocupação de equilíbrio. Nalguns meios estrangeiros e nacionais faz-se julgar, porém, que o modesto nível de vida do povo, o passo relativamente lento do desenvolvimento industrial, os problemas da agricultura, provêm da incapacidade da administração. Como se não fossem preocupação constante do Governo ou sequer do seu conhecimento, apontam-se os caminhos que não saberíamos ou não quereriamos seguir. A reforma agrária é um dos temas favoritos, sendo a repartição de terras o principal aspecto encarado, numa tentativa evidente de exploração demagógica. Oculta-se, nesta matéria, a circunstância de o problema se pôr com muito maior acuidade, em função da produtividade da agricultura, no excessivo parcelamento da propriedade rústica em certas zonas do País do que na excessiva concentração em outras. Pretende-se ignorar que o baixo rendimento da lavoura provém mais da permanência



Primeiros trabalhos de Emparcelamento em Portugal

No n.º 511 de 2 de Março do corrente ano publicou o excelente semanário agrícola *Vida Rural* sob o título seguinte:

«O Eng. Luís de Azevedo Coutinho

tomou contacto directo com os primeiros trabalhos de Emparcelamento em Portugal»

a notícia de que abaixo transcrevemos parte:

«No salão paroquial de Estorãos, realizou-se um colóquio tão despicado de formalidades como pleno de interesse. O Rev.º Padre Augusto Alves—cujo sentido das realidades está na base dos trabalhos de emparcelamento naquela região, que são também os primeiros em Portugal— pôs em evidência o espírito associativo dos lavradores, do qual resultou uma cooperativa de máquinas que utiliza um tractor».

A Gazeta das Aldeias orgulha-se de ter sido quem, pela primeira vez, transmitiu ao público que se interessa pelas coisas agrícolas, notícia do que se estava a passar em Estorãos por entrevista com o Sr. Padre J. Augusto Alves publicada no nosso número 2455 de 16-9-61.

A seguir transcrevemos parte da entrevista citada que, agora que Estorãos é visitado pelas mais altas entidades da nossa vida agrícola, tem uma especial actualidade:

- «— Estão com esplêndida aparência os seus milhos Rev.º Padre Alves. É normal a cultura de milhos híbridos na freguesia?
- Não. É o primeiro ano que se cultivam estes milhos na região. Mas não

é este o único campo de híbridos que se encontra este ano em Estorãos.

- Mas a que se deve, Rev.º Padre Alves, a introdução dos híbridos em Estorãos?
- A um conjunto de factores: à assistência técnica que foi prestada à freguesia, à receptividade dos agricultores e ao facto de se poder regar convenientemente a cultura.

Intimamente ficamos um pouco surpreendidos com a receptividade que os agricultores de Estorãos manifestavam pela assistência técnica de que o Rev.º Padre Alves falava, dado que a opinião geral atribui aos agricultores uma mentalidade retrógrada, pouco interessada pela técnica. E arriscamos:

- Mas, não se dá em Estorãos o mesmo que nas outras regiões, isto é, um grande desinteresse pela técnica?
- O Rev.º Padre Alves reage com vivacidade:
- Se os agricultores dessas regiões pudessem contar com uma assistência técnica assídua e eficaz, semelhante à que foi prestada em Estorãos, estou certo que não teriam pela técnica o desprezo que V. aponta.

A princípio também aqui tivemos dificuldades; mas, agora, são eles próprios que perguntam, que querem saber e que seguem entusiasticamente os conselhos

que lhes são dados.

- É possível, Sr. Padre Alves. Mas pode dizer-me: porque foi Estorãos eleita para receber essa assistência?
- Olhe, já lá vai mais de um ano precisamente em 5 de Julho de 60 recebi a visita do Delegado Agronómico da CUF no Minho, Eng. Agr.º Nuno Mendonça, que ofereceu, na minha pessoa, os seus servicos à freguesia.

Aceitei com ambas as mãos, pois oferecimentos do género não abundam e a freguesia bem merece que se faça alguma

coisa por ela.

Combinei pois com o referido técnico a forma de assistência técnica que mais conviria.

- E qual foi ela!

- Na impossibilidade de se prestar uma assistência individual, resolvemos reunir os lavradores interessados no salão paroquial para que o Sr. Delegado Agronómico da CUF lhes pudesse assim, em conjunto, ministrar os ensinamentos que pretendia.
- E os lavradores receberam com interesse a iniciativa?
- Apenas lhe posso dizer que à primeira reunião, realizada em 8/9/60, a que

assistiu o Sr. Dr. Carlos Lima, ilustre Deputado da Nação, que também é proprietário na freguesia, outras se seguiram regularmente, tendo já atingido o número total de 15, sendo as presenças para cima de 300.

- E os ensinamentos ministrados foram adoptados na prática?
- —A princípio não. Os agricultores interessavam-se pelas palestras, mas depressa esmoreciam, não acreditando que as produções que obtinham pudessem passar dos 1.000-1.200 Kg/Ha para os 5.000 ou 6.000 Kg/Ha que o Delegado da CUF anunciou ser possível conseguir. E as razões desse cepticismo eram duas: faltava água de rega e uma pulverização extraordinária dos terrenos da freguesia contratrariava os propósitos duma modificação do «facies» cultural. Com um rio a passar-lhe ao fundo e a freguesia não regava!
- E como se encarou a resolução do problema?

— A princípio pensou-se na aquisição dum grupo moto-bomba que elevasse a água do rio. Mas a obra ficaria incompleta.

Dirigi-me então, acompanhado do Delegado Agronómico da CUF, ao Delegado da Junta de Colonização Interna em Braga, e rogamos-lhe a interferência do Organismo que representa no estabelecimento de uma obra de rega e no emparcelamento dos terrenos da freguesia.

Nunca é demais agradecer à Junta a forma compreensiva e dinâmica como se dedicou ao estudo do problema.

No mesmo agradecimento quero envolver a CUF e o seu ilustre Delegado Sr. Eng. Mendonça, que tem sido de uma dedicação extraordinária com esta freguesia e comigo.

Com as suas maneiras afáveis, compreensivas, com a sua competência técnica, ganhou tal confiança nesta freguesia que o impõe à consideração de todos.

Daí o grande êxito que se tem conseguido e a receptividade dos lavradores.

— Muito interessante, Sr. Padre Alves. A acção da Junta de Colonização Interna mostra-se, portanto, mais uma vez, do maior benefício para a Agricultura Nacional.

— Mas ainda não lhe disse tudo. As vantagens da assistência técnica a que acima me referi não foram únicas.

A elas deve acrescer-se a compra de um tractor por um grupo de lavradores, o que não só constitui os primórdios duma Cooperativa, do maior interesse nas regiões de pequena propriedade, como permitiu lavrar mais fundo, poupar o lavrador a certos trabalhos, deixando-o livre para outros de maior importância e vender-se pela primeira vez, na freguesia, gado gordo após as lavouras.

Através do tractor, o lavrador chegou a esta conclusão lógica: lavoura mais económica feita pela máquina do que pelo clássico arado; terra melhor remexida e por isso melhor germinação, melhor reserva de humidade, melhor arreigamento, mais facilidade de sacho e melhor exter-

minação de ervas daninhas.

Verificou mais que a diferença de custo se acentua mais na propriedade grande por uma melhor mobilidade da máquina e isso já lhe faz compreender a necessidade do emparcelamento que agora está a ter mais ambiente. As máquinas entusiasmam. Foi uma vitória.

Os gados entram assim na sua verda-

deira função: carne e leite.

Não sei que haja terra de Portugal melhor para a criação de carne e leite do que o nosso Minho. O que está é desaproveitado e sem o verdadeiro amparo.

Em vez de os animais comprados nas nossas feiras seguirem para o Porto a monte e feixe em carros e com lotação ultra excedida podia ir já abatido, deixando nas terras de origem os subprodutos. O problema não seria muito difícil de resolver e já não é inédito. Creio que no Povinho, na vizinha Galiza, se abastece desta maneira o mercado de carnes em Madrid.

Assim estimulava-se mais o lavrador e a carne chegava ao consumidor em melhor estado.

Os gados levam maus tratos e é muito natural que chegue ao local do abate febril e com menos peso. Outros progressos conseguidos por intermédio da assistência técnica que nos foi proporcionada: introdução dos milhos híbridos, estabelecimento de prados, monda química no centeio, etc.. E estamos no princípio.

Estavamos espantados com o que ouvíamos, pois não esperávamos encontrar em Estorãos tanto espírito de iniciativa, tanta receptividade da parte dos lavradores e tanto progresso na agricultura local, principalmente atendendo a que há pouco tempo, há cerca de um ano, os Serviços Agronómicos da CUF iniciaram a sua acção na freguesia e que a Junta de Colonização Interna apenas há 8 meses se devotou à solução dos problemas de Estorãos.

O Rev. Padre Alves, divertido com o nosso espanto, à despedida, rematou:

— Não sei se os agricultores são ou não rotineiros, o que sei é que com uma assistência técnica como a da CUF nos tem proporcionado, um apoio idêntico ao que a Junta de Colonização Interna nos tem carinhosamente dispensado e uma compreensão semelhante à dos agricultores de Estorãos, todas as canseiras se demovem.

Pena é que a freguesia não esteja já electrificada.

Mas com a ajuda de Deus tudo virá. O Sr. Presidente da Câmara Municipal de Ponte de Lima, Ex.^{mo} Sr. Coronel Sousa Machado, está a envidar os seus melhores esforcos nesse sentido.

Deixamos Estorãos a caminho do Porto e fomos fazendo diversas cogitações que nos levaram à conclusão que da colaboração da Lavoura com as entidades que aos seus problemas se dedicam muito há a esperar para bem da Economia Nacional».

Verificamos agora, cerca de um ano e meio após termos efectuado a entrevista de que acima transcrevemos parte, quão fundamentados eram os nossos raciocínios, tal como o demonstra o adiantado estado em que se encontram os trabalhos de emparcelamento que estão a decorrer em Estorãos e que são os primeiros efetuados em Portugal.

SANIDADE DO POMAR

6 — Medidas de segurança a adoptar com os tratamentos fitossanitários das fruteiras

Por JOAQUIM ABRANTES ZENHAS

Eng. Silvicultor

De uma maneira geral todos os produtos utilizados na luta contra as doenças das plantas, e no combate aos insectos que as parasitam, são perigosos para o homem e animais domésticos. Torna-se preciso, por tanto, usar de cuidados na sua manipulação e adoptar medidas de segurança especiais, para que os operários agrícolas não sejam alvo de acidentes, e para prevenir possíveis intoxicações aos consumidores de fruta, proveniente de fruteiras que tenham sido objecto de tratamentos fitossanitários.

Estes cuidados e estas medidas de segurança devem ter-se com todas as drogas fitofarmacêuticas, sendo, porém, os insecticidas que maiores atenções

requerem.

Quando da respectiva manipulação e sua aplicação nos pomares, os perigos para as pessoas que os manuseiam, resultam da causticidade de alguns e da toxidade de todos eles. Quando do consumo da fruta, o perigo está na existência de resíduos, contidos nela, que podem provocar graves transtornos aos seus consumidores.

Por estas razões aconselha-se a adopção, o mais estritamente rigorosa e cuidada, das medidas que a seguir se apontam. a) cuidados a ter com a manipulação e aplicação dos produtos fitofarmacêuticos.

Todos os produtos, quer fungicidas, quer insecticidas, devem ser armazenados nas suas embalagens de origem, nas quais devem estar bem visíveis e legíveis os respectivos nomes, em compartimentos próprios e fechados à chave.

É de toda a conveniência não arrecadar nestes compartimentos, quaisquer outros produtos, ou matérias, estranhas à exploração do pomar. Não sendo possível seguir esta regra, deve pelo menos dispor-se de um armário, com dimensões apropriadas e chave, onde se guardem todos os fungicidas e insecticidas, existentes em casa do fruticultor.

Em nenhum caso, porém, se devem armazenar produtos alimentares, quer para consumo humano, quer destinados à alimentação de animais, no mesmo compartimento onde se guardam produtos fito-

farmacêuticos.

Na altura da preparação das respectivas caldas, não se deve permitir a presença de crianças e de animais no local de trabalho. Nesta preparação devem utilizar-se utensílios apropriados ao efeito, e só a este serviço destinados, como sejam

selhas, barricas, regadores, depósitos, balanças, filtros, etc..

Tanto ao fazer-se a preparação das caldas, como durante a sua aplicação, deve evitar-se que estas e os produtos usados na sua preparação contactem com a pele dos operários, para evitar acidentes, que no caso dos produtos concentrados podem ser graves.

Os operários entregues a estes serviços devem usar óculos especiais, para protecção dos olhos, impondo-se até para certos produtos o uso de máscaras, e não devem fumar, nem levar as mãos à boca, enquanto durar o trabalho; convém que utilizem vestuário próprio, destinado só aos serviços desta natureza.

Depois de terminado o trabalho, preparação das caldas e sua aplicação no pomar, os operários devem limpar e lavar convenientemente todo o material que tenham usado; devem mudar de roupa e lavar muito bem com água e sabão as mãos, os braços e a cara, ou de preferência tomar um banho de chuveiro.

Se por qualquer causa fortuita, durante a aplicação dos tratamentos às fruteiras, algum dos operários for vítima de intoxicações, deve imediatamente chamar-se o médico e sem mais demoras, mesmo antes da sua chegada, devem provocar-se vómitos ao sinistrado, fazendo-o ingerir água quente com sal, ou claras de ovo batidas com água, e fazê-lo depois repousar.

Quando tenha havido contacto dos produtos fitofarmacêuticos com a pele, em especial se se tratar de insecticidas organo-fosfóricos, deve lavar-se muito bem a pele com água e sabão e mudar de roupa e calçado. Se os olhos tiverem sido atingidos devem lavar-se imediatamente com água durante 15 a 20 minutos.

b) Intervalos de segurança a adoptar para o consumo de frutos, provenientes de fruteiras tratadas com substâncias fitofarmacêuticas.

Este assunto foi já apresentado no n.º 2471 da *Gazeta das Aldeias*, de 17 de Maio de 1962, pelo Engenheiro Agrónomo J. C. Silva Dias. Dado, porém, o seu interesse e para epilogo desta série de artigos que tenho vindo a publicar, sobre

Sanidade do Pomar, volto também a referir-me a ele, transcrevendo o quadro de intervalos de segurança, que então foi publicado e que a Sociedade Portuguesa de Fitiatria e Fitofarmacologia, elaborou e aconselha.

Os produtos fitofarmacêuticos, logo após a sua aplicação começam a alterar-se e vão perdendo a sua toxidade, até que depois de um certo período de tempo deixam de ser perigosos para a saúde das pessoas que comam frutos, provenientes de fruteiras que tenham sido objecto de tratamentos com esses produtos.

A toxidade destes produtos é, por tanto, máxima na altura da aplicação e vai depois diminuindo progressivamente.

Ao espaço de tempo que medeia entre a aplicação de qualquer produto fitofarmacêutico e a altura em que os frutos das fruteiras com ele tratadas podem ser consumidos, sem perigos para a saúde, chama-se intervalo de segurança desse produto.

Os intervalos de segurança não são proporcionais à toxidade dos produtos usados e dependem da persistência destes produtos, medida pela maior ou menor velocidade com que se alteram e degradam.

Assim, produtos extremamente tóxicos como o TEPP, permitem o consumo quase imediato dos frutos das fruteiras tratadas. Em quanto que outros, como o DDT, pràticamente isentos de perigo na altura da aplicação, exigem intervalos de segurança consideráveis, para que fiquem a salvo de riscos os consumidores de frutos provenientes de fruteiras com eles tratadas.

É, por conseguinte, de toda a vantagem ter em devida conta os intervalos de segurança, referentes aos diversos produtos fitofarmacêuticos, para evitar possiveis e prováveis acidentes da saúde.

Estes intervalos, estabelecidos para os produtos mais correntemente usados em fruticultura, são os seguintes:

ALDRINA — 5 semanas.

ARSENIATOS — 7 semanas. Não devem ser aplicados sobre forragens e produtos

(Conclui na pág. 302)

Os alimentos, os pesticidas e a saúde pública

Por
VIRGÍLIO PEREIRA RAMOS
Engenheiro Agrónomo

As exigências energéticas médias de um homem de 70 kg, fisicamente activo, são de 3000 calorias diárias, valor variável com o esforço muscular, o clima, a idade, etc., mas que se toma como base em estudos de índole geral.

Actualmente cerca de 60 o/o da população mundial recebe menos de 2200 calorias e 69 o/o menos de 2400. Quer dizer, cerca de ²/₃ da humanidade vive permanentemente em estado de subalimentação, e mais de metade passa verdadeira fome, embora disfarçada. E o panorama mundial da alimentação ainda se nos revela mais carregado se considerarmos as deficiências em proteínas, vitaminas e sais minerais nas dietas dos subalimentados.

Os povos que vivem em regime alimentar deficitário concentram-se principalmente nas regiões menos evoluídas da Asia, África e América Latina, Apenas na Europa, Estados Unidos, Canadá, Austrália, etc., isto é, nos países técnica e cientificamente mais evoluídos, o nível médio nutritivo se considera satisfatório. No entanto, mesmo neste grupo, ainda se registam discrepâncias importantes de país para país e de família para família. Em Portugal o nível médio alimentar é ainda insatisfatório, tanto em valor energético como em qualidade dos nutrientes, e só pode ser melhorado com a rapidez que se deseja por meio da técnica agrícola e da educação.

Após a II Grande Guerra, a taxa de aumento da produção de alimentos sobrelevou ligeiramente o acréscimo da população, graças a uma melhor utilização da terra e das plantas e a outras medidas de racionalização do capital e do trabalho. Como consequência deste esforço da agricultura, a produção de cereais, para citarmos um exemplo, atingiu em 1958 o montante de 485 milhões de toneladas, que repartidas pela população mundial forneceriam a cada pessoa cerca de 140 kg, correspondentes a 1500 calorias diárias, aproximadamente.

Conclui-se, portanto, que o maior problema no presente consiste fundamentalmente numa distribuição mais equitativa dos alimentos por todos os povos do mundo. Infelizmente, tal problema não se resolve de um modo simplista e sentimental, como parece possível à primeira vista, pelas implicações de ordem económica, social e política que envolve. Apontam-se, entre outras, a pouca preferência que alguns povos denotam pelos cereais, o abaixamento que a sua introdução nos mercados poderia provocar nos preços locais, a rotura brusca das estruturas económicas actuais, etc..

No entanto, o problema da alimentação dos povos agrava-se e adquire uma feição mais sombria se olharmos em direcção ao futuro. Segundo o Prof. Glass, a população do mundo cresce hoje ao rítmo de 0,9 º/o por ano na Europa Ocidental e de 2,4 º/o na América Latina, com uma média mundial de aproximadamente 1,5 º/o, prevendo-se que entre 1960 e 2000 a população do mundo suba a 2,5 biliões a 6 biliões. O crescimento demográfico dos nossos dias — com uma cadência de 45 milhões anuais, ou seja de três bebés por segundo, — deve-se principalmente à grande diminuição da mortalidade infantil e ao combate das epidemias e das doenças infecciosas. Por exemplo, no Ceilão a campanha contra a malária, efectuada depois da II Grande Guerra, baixou a taxa de mortalidade em cerca de metade, graças principalmente ao emprego de pesticidas na luta contra os insectos vectores da referida doença.

A par dos aumentos demográficos regista-se também, em todo o mundo, embora em rítmo diferente de país para país, a progressiva ascensão dos níveis de vida médios, que constitui ou deve constituir um objectivo comum de todos os governos. Deste facto resultam ainda maiores exigências das populações em quantidade e qualidade dos alimentos postos à sua disposição.

Para a solução do problema da alimentação da humanidade, num futuro mais ou menos próximo, admite-se, com bons fundamentos, que a produção agrícola mundial pode ser aumentada, em cifras muito importantes, quer pela melhoria dos métodos de cultivo quer pelo aumento

das áreas cultiváveis.

No que concerne ao aumento dos rendimentos unitários, por intensificação cultural, supõe-se que, mesmo nos países econòmicamente mais adiantados, é possivel atingirem-se no futuro niveis muito superiores aos do presente. Assim, na Grã-Bretanha, onde os rendimentos da terra são dos mais elevados, prevê-se a possibilidade de um acréscimo de mais de 50 %. Na India, agricolamente bastante atrasada, um acre produz em média 1500 kg de arroz, ao passo que no Japão e na Itália, pelo uso de fertilizantes e de outras técnicas mais racionais, os rendimentos atingem 3500 e 5500 kg, respectivamente. Em muitos países subdesenvolvidos, a adopção de métodos de cultivo modernos poderia por si só duplicar ou triplicar os rendimentos unitários.

No aumento das disponibilidades em alimentos não contam apenas as fertilizações, irrigação, rotações culturais, etc.. Também o emprego de melhores variedades, obtidas por meio dessa extraordi-

nária ferramenta agronómica que é a genética, a selecção e desinfecção de sementes, a luta contra as pragas e as doenças das culturas ou dos produtos armazenados, o aproveitamento dos subprodutos agrícolas e a valorização industrial dos produtos primários constituem outros tantos meios poderosos de combater a fome no mundo. E referiremos ainda o aperfeiçoamento das técnicas de preparação, conservação e distribuição dos alimentos, que, quando imperfeitas ou descuidadas, originam elevados prejuízos.

No entanto, há um limite para os rendimentos unitários, pois não é possível cultivar um número infinito de plantas numa dada área de terreno, tendo cada espécie uma densidade óptima nas melhores condições de fertilidade e de rega. E o mesmo se pode dizer, mutatis mutandis, relativamente aos outros meios de aumentar as disponibilidades alimentares.

No que se refere à superfície do globo terrestre, lembremos que cerca de 70 º/o é constituída por água (mares, rios, lagos) e que dos restantes 30 º/o apenas 3 º/o representam terra útil para a agricultura (excluindo as pastagens e as florestas), ou seja 1,5 acre por pessoa, área que teòricamente, raciocinando apenas no contexto das possibilidades actuais e previsíveis, impõe uma limitação a curto prazo.

Perante os factos que resumidamente apontamos, muitos cientistas e dirigentes sentem-se alarmados, prevendo que em menos de um século, a manter-se o rítmo de acréscimo populacional, a alimentação da humanidade provoque situações angustiosas. De um ponto de vista estrictamente racionalista, essas pessoas responsáveis propõem, em maioria impressionante, a limitação da natalidade. Porém, tal medida, além de não ser de fácil generalização, levanta contra si a onda poderosa dos argumentos de ordem religiosa, moral e social, que seria irrealístico ignorar ou desprezar.

È indubitável que estamos em face de um dilema difícil. No entanto, não há motivos para desesperos, num futuro próximo. A par de outras hipóteses de possibilidades ainda imprecisas, como a utilização de proteínas de algas, a conquista dos desertos, o «cultivo» dos mares e rios, a ocupação de outros planetas, etc., restam-nos os vastos recursos da ciência e da técnica, ainda na fase da infância, cujos progressos são cada vez mais rápidos, por neles intervirem um crescente número de pessoas qualificadas, de todos os povos e nações. E não esqueçamos que os raciocínios pessimistas actuais, por melhor estruturados que nos pareçam, sofrem da perspectiva do tempo, que as revoluções da ciência e da técnica podem imprevistamente superar, como a lei de Malthus o foi relativamente à sua época. O que de nenhum modo implica que nos abandonemos, por excesso de confiança, à aventura e ao sentimentalismo.

Na fase actual da evolução agrícola vimos já, como se acentuou anteriormente, que se considera de grande importância, entre outros meios de aumentar o rendimento agrícola, a aplicação de pesticidas (se o termo é lícito em língua portuguesa), contra numerosas pragas e doenças, que causam prejuízos avultados em várias culturas. Nos Estados Unidos, calculou-se que os tratamentos fitossanitários com pesticidas originam um acréscimo de produção de 50 % nas culturas da batata, maçãs, citrinos e algodão, e de 25 % na produção de leite, carne e lã. Na Alemanha, e em relação à vinha, o computo é de 75 %. Na Itália a mosca da azeitona acarreta, em média prejuízos anuais de cerca de 30 milhões de dólares e em Portugal metropolitano de 120 mil contos, aproximadamente. Nos países tropicais são muito elevadas as perdas, provocadas pelas pragas e doenças das plantas, na produção de cacau, café, algodão, oleaginosas, produtos pecuários, etc., que impõem a aplicação de pesticidas. Muitos outros exemplos poderíamos dar, mas supomos que seriam desnecessários. A experiência dos lavradores reconhece, mesmo sem números exactos, a indispensabilidade de combater o escaravelho da batateira, o míldio e o oídio da videira, a broca do café, etc., etc., para se evitarem prejuizos catastróficos nas suas produções.

Não há dúvida, pois, de que no estado actual dos conhecimentos técnicos os pesticidas são indispensáveis, por motivos de ordem económica, que radicam na necessidade imperiosa de produzir mais e melhores alimentos, e de os defender

contra a deterioração, não só no campo mas também durante o armazenamento, transporte e ainda nas indústrias tecnológicas de preparação e transformação dos alimentos.

Além dos pesticidas, que são substâncias químicas mais ou menos tóxicas, a ciência e a técnica agronómicas dispõem de outros meios de combate às pragas e doenças, entre os quais salientaremos:

1) Biológicos, que consistem na utilização de seres vivos — parasitas, depredadores ou patogénios — contra os inimigos das culturas, processo que é frequente nas condições biogenóticas naturais;

 Genéticos, em que se recorre ao cruzamento e à selecção artificiais com o fim de se obterem variedades mais resis-

tentes;

3) Culturais, consistindo não só nas fertilizações racionais, que aumentam a resistência fisiológica ou anatómica das plantas mas também nas rotações, nas podas, na enxertia (por exemplo na filoxera da videira), na destruição dos ramos e frutos atacados e dos hospedeiros alternantes, etc.;

4) Físicos, que englobam o calor, a humidade, o pH, o ar, os meios mecânicos, as radiações electromagnéticas, a esterilização por filtração e as precipitações electrostáticas. Alguns destes meios físicos têm particular cabimento nas indús-

trias tecnológicas dos alimentos.

Todavia, são indubitàvelmente as substâncias químicas designadas por pesticidas que permitem uma acção mais universal, mais eficaz e mais versátil no combate às pragas e doenças, o que justifica a sua larga difusão em escala mundial, apesar dos seus inconvenientes.

Resumindo o que se disse anteriormente, pode concluir-se que as normas fundamentais que orientam a luta contra as pragas e doenças das plantas consistem em:

- Contrariar as condições que favoreçam a nutrição, o abrigo e a multiplicação dos inimigos das culturas;
- Impedir o seu contacto com os alimentos ou a entrada nos edificios;
- 3) Destruir os agentes nocivos directamente nas culturas ou nos alimentos,

com o mínimo prejuízo para as espécies úteis, por meio da luta biológica ou química.

Reconhecida a importância económica da aplicação de pesticidas, parece-nos vantajoso precisar a sua significação. Por pesticida entende-se, pois, qualquer substância química — mineral ou orgânica, de origem natural ou sintética — capaz de destruir econòmicamente uma ou mais espécies animais ou vegetais — insectos, ácaros, nemátodos, fungos, bactérias, ervas daninhas, etc. —, que se alimentam das plantas ou concorrem com elas, dos alimentos delas derivados e das espécies pecuárias.

A escolha de um pesticida faz-se em função da natureza da praga ou doença a combater, da cultura ou do alimento, do local, da época de aplicação, das condições de clima e, evidentemente, das propriedades físico-químicas e fisiológicas do

tóxico e ainda do seu preço.

Se o tratamento se efectuar no campo, em data muito afastada da época da colheita, recorre-se, em geral, a um pesticida residual, que assegure a eficácia contra o agente nocivo durante um período prolongado e reduza as despesas de tratamento. Se, porém, a aplicação do pesticida se efectuar próximo da colheita, em produtos armazenados ou nas fábricas tecnológicas, convirá, como regra, utilizar substâncias químicas cujos depósitos e residuos se decomponham ràpidamente ou se evoluem, a fim de se evitar que sejam ingeridos pelo consumidor de alimentos em doses tóxicas ao organismo. No entanto, a natureza da praga e o seu grau de resistência determinarão em parte qual o pesticida a utilizar.

Tem-se verificado de ano para ano um notável aumento no número de formulações de pesticidas à venda no mercado. Alguns destes produtos comerciais aparecem apenas como concorrentes de outros similares de empresas rivais, tendo por base idênticas substâncias activas. Porém, outros produtos correspondem a tóxicos novos, com propriedades e finalidades distintas. O fabrico de novos pesticidas justifica-se não sòmente com o fim de combater mais eficaz e econòmicamente as pragas e as doenças das plan-

tas, diminuindo os efeitos nocivos ao homem e às espécies úteis (combate selectivo), mas também para solucionar os fenómenos de resistência aos pesticidas tradicionais. Para dar uma ideia da importância da resistência basta citar o que se verificou no sector dos insectos vectores de doencas. Em 1946, reconheciam-se duas espécies resistentes aos insecticidas clorados, em 1956 o seu número era já de 34 e em 1960 de 52. Nestas circunstâncias é necessário recorrer a pesticidas com propriedades físicas e químicas diferentes da substância em relação à qual se dá a resistência, ou aumentar a concentração ou o número de aplicações da última, prática que nem sempre se recomenda.

Entre os insecticidas orgânicos de síntese os dois grupos mais importantes são o dos clorados: DDT, BHC, lindano, dieldrina, heptacloro, etc., e o dos fosforados: paratião, malatião, diazinão, dimetoato, fosfamidão, etc., que actuam, sobre os insectos, por ingestão ou por contacto.

(Continua)

Transcrição

(Conclusão da pág. n.º 281)

de culturas tradicionais pobres do que de qualquer outro factor, além dos naturais acima apontados. Não se refere o esforço feito nas últimas duas décadas com a diversificação das culturas, a adopção de culturas industriais e nomeadamente com a intensificação do repovoamento florestal. Lança--se a miragem da mecanização da agricultura como se a não conhecessemos e sem se citarem quer as dificuldades de ordem técnica-agrícola e financeira quer a necessidade simultânea de criar emprego para a mão-de-obra que tal mecanização vai libertando. Por último, faz-se letra morta de tudo quanto se tem feito em todos estes domínios, para deixar a impressão de um imobilismo protector do latifundio ou seja do proprietário abastado. A verdade é que em relação ao problema agricola a nossa política tem visado um objectivo: aumentar a produtividade da lavoura e procurar eliminar as causas das crises ciclicas, atacando-as nas suas origens, entre as quais se nos tem afigurado terem prioridade os problemas da irrigação das zonas de sequeiro, o da diversificação de culturas, e o da melhor distribuição da população rural. Tudo o mais, incluindo o regime da propriedade, que aliás se procura corrigir, será mais consequência do que causa do êxito que tiver a programação que nesses aspectos estamos intensificando ».

A TÉCNICA

ao Serviço da Lavoura

Por COLUMBANO TAVEIRA FERNANDES Eng. Silvicultor

(Continuação do n.º 2492 pág. 278)

Se é certo que o melhoramento do castanheiro no sentido de encontrar clones resistentes ao mal da «tinta» tem importância considerável na futura reconstituição dos soutos portugueses, não é menos verdadeiro que dele depende a pesquisa de plantas boas produtoras de fruto e madeira, de fácil adaptação às condições agro-climáticas das regiões mais favoráveis à sua cultura, de individuos com boa afinidade para a enxertia, a fim de não perdermos os nossos melhores tipos de castanha do ponto de vista comercial, etc..

Não será exagero se afirmarmos que quase todo o esforço dispendido, cujo êxito alcançado é manifesto, se perderia, se não fosse possível conseguir castanheiros resistentes com possibilidades de poderem ser enxertados com garfos das nossas melhores variedades comerciais de forma a obter árvores equilibradas e com facilidade de adaptação às diversas regiões da cultura do castanheiro.

No caso do castanheiro o técnico investigador tem de orientar os seus estudos tendo em atenção que a sua cultura visa obter fruto e madeira, produtos que pesam consideràvelmente na balança comercial do País.

Cada caso obriga a uma orientação diferente no melhoramento da espécie, sendo aquela a seguir para o castanheiro de fruto a mais morosa, embora o castanheiro para madeira tenha condições de vegetação menos favoráveis que é preciso não desprezar. Além disso na solucão dos problemas que lhe dizem respeito temos de ter sempre em atenção que os castanheiros resistentes obtidos são produtos hibridos alguns dos quais se assemelham ao progenitor masculino, outros ao feminino e ainda outros apresentam caracteres mistos bem acentuados. As suas exigências agro-climáticas têm de ser forcosamente diferentes e portanto terão também de ser estudadas conjuntamente. Este facto não nos deve surpreender e qualquer pessoa menos esclarecida nestes assuntos compreende o que afirmamos pois mesmo na espécie indígena se verificam diferenças muito acentuadas.

Assim é na realidade em relação à variedade «JUDIA» cuja área de distribuição se limita a uma região muito restrita do País. Quase se pode afirmar que ela só vegeta econòmicamente na região de Carrazedo de Montenegro do concelho de Valpaços. O mesmo se pode dizer quanto à variedade «COTA» que só se adapta bem na região de Alfarela de Jales do concelho de Vila Pouca de Aguiar e além destas outras poderiamos citar todas elas com caracteristicas comerciais das melhores do ponto de vista frutícola.

As dificuldades são bastante acentuadas tanto mais que se trata de uma espécie de grande longevidade vegetativa cujas qualidades ou defeitos só num futuro distante se podem revelar mas mesmo assim temos esperanças de em breves anos proporcionar à lavoura da «Terra Fria» de Portugal um futuro melhor quanto à valorização dos seus terrenos hoje depauperados pela cultura intensiva



Fig. 1 — A multiplicação de campos experimentais semelhantes e a constituição de extensos viveiros produtores de castanheiros resistentes, pela multiplicação vegetativa, permitirá, em breves anos, proporcionar à lavoura aquilo que há muito ambiciona — Plantas imunes à «doença da tinta»

de um magro centeio que há muito lhe dá mais prejuízos que beneficios.

A época que atravessamos obriga a aproveitar toda a nesga de terra seja em que região for do País pois só dessa forma se poderá engrandecer a Pátria Portuguesa. Eis porque lutamos ano após ano, por vezes com dificuldades imensas, para dar às terras propícias à cultura do castanheiro um melhor aproveitamento. Não sabemos se o conseguiremos mas com a ajuda de Deus melhores dias hão-de surgir para a lavoura Nacional.

Os castanheiros resistentes ao mal da «tinta» vão surgindo e os ensaios para o seu aperfeiçoamento sobre características de produção, adaptação, etc., vão prosseguindo restando-nos apenas ampliar a sua produção para que brevemente o castanheiro indígena tão susceptível à doença possa ser substituido por outro

que tenha a qualidade de resistência e outras em percentagem elevada ou mesmo possam ser totalmente resistentes. Para o conseguirmos iniciamos já a produção de castanheiros resistentes em larga escala lançando mão da propagação vegetativa como meio mais seguro da transmissão dos caracteres. Na verdade, pelo fruto, esta dificilmente se conseguiria, como já temos frisado em artigos

anteriores, sendo principalmente por este motivo que a lavoura ainda não beneficia de castanheiros resistentes. Mas esperamos que os próximos anos modifiquem a situação pois dispomos já de várias parcelas de estudo para a multiplicação vegetativa e outras se constituirão no corrente ano e seguintes.

Se os resultados continuarem a ser bons a lavoura das «Terras Altas» de Portugal poderá melhorar dado a ser possível expandir a cultura do castanheiro com o mínimo de probabilidades de fracassos.

É certo que uma produção em massa e nas quantidades suficientes para satisfação de todos os pedidos da lavoura, não será atingida tão depressa dado ser necessário possuir-se

algumas dezenas de milhar de castanheiros resistentes para a multiplicação vegetativa. Contudo já são em número elevado os clones resistentes à «doença da tinta» propagados vegetativamente os quais se mantêm em campos experimentais para estudos ulteriores. O processo mais seguido na multiplicação vegetativa é o da amontoa após o estrangulamento do rebento com anel de arame mas também se aplica a amontoa simples e ainda a amontoa depois do tratamento prévio com uma substância estimulante à formação das raízes (fito-hormonas), etc..

Até ao presente momento temos já em funcionamento 3 campos experimentais para a produção de castanheiros resistentes por multiplicação vegetativa, o maior dos quais se localisa no viveiro do Vimeiro (Alcobaça), (Fig. 1). Dos restan-

(Conclui na pág. 295)

CAÇA E PESCA

PESCA E TURISMO

por ALMEIDA COQUET

Os jornais e a rádio dão quase diàriamente notícias optimistas sobre as possibilidades turísticas do nosso

pais.

Somos visitados por magnates das organizações turísticas de vários países que pretendem trazer até cá uns milhares de turistas dentro em breve. São ingleses, franceses, espanhóis, norte-americanos, e tantos outros aos quais ofereceremos os clássicos panoramas do Minho ao Algarve, tão lindos e até tão diferentes entre si, se compararmos o Norte com o Sul, e o litoral com as serranias do interior. Ofereceremos também costa marítima com praias encantadoras, hospedagem variada — incluindo parques de campismo —, ementas portuguesissimas, visitas a obras de arte de grande valor e até o afamado clima lusitano... caso não falhem as previsões meteriológicas, tão alterado e incerto anda tudo neste mundo, desde que os homens se divertem a provocar explosões a grande altitude.

Mas seja o que Deus quiser.

Entretanto, a não ser pesca marítima lá para o sul, nada poderemos oferecer ao turista-pescador quanto a SALMONÍ-

DECS. Nada, absolutamente nada.

É certo que temos uma nova lei e respectivo regulamento, em vigor desde 1 de Janeiro deste ano. Mas também é certo que, na melhor das hipóteses, só daqui a três anos se poderão colher os primeiros frutos.

Não me compete a mim fazer consi-

derações sobre os resultados possíveis de obter com as atracções turísticas que apresentei no começo deste artigo. Mas quanto a essa outra atracção turística do mais alto valor, que é a PESCA DE SAL-MONÍDEOS, e que infelizmente está no nosso país expressa por um ZERO absoluto, tentarei, mais uma vez, demonstrar aqui a sua importância.

O pescador de SALMONÍDEOS — trutas e salmões — quando se desloca a um país estrangeiro, nunca pode ser tomado na mesma categoria do turista que busca

terras estranhas para ver coisas.

Não. O pescador de SALMONÍDEOS, além de procurar rios e lagos cheios de beleza, novos países, e também apreciar obras de arte, monumentos, culinária regional, etc., procura uma outra coisa que o prenderá muito mais do que qualquer outra das condições que até agora se lhe possa oferecer: — TRUTAS ou SALMÕES.

O pescador de SALMONIDEOS é um turista de uma classe àparte. E se da primeira visita, colhe os resultados que deseja, volta novamente, e volta mais vezes. É um turista fiel ao lugar e ao país que lhe deu tanto prazer.

Bem sei que nem todos podem compreender a verdade desta opinião. Mas há exemplos concretos que posso

citar em abono do que afirmo.

Já nestas colunas falei várias vezes sobre PESCA e TURISMO. E apresentei um caso curiosíssimo: o dos pescadores franceses que vieram a Espanha, e que disseram maravilhas da organização espanhola quanto à pesca de salmonídeos (1).

Mas posso citar um exemplo recente. Na Fishing Gazette de 23 de Março deste ano, vem um artigo intitulado «WHERE TO GO FOR SALMON FISHING», do Capitão S. NORTON-BRACY. Tratando-se da época em que tantos pescadores ingleses procuram rios — os mais distantes por vezes — para pescar salmão, o Capitão NORTON-BRACY aconselha quatro países:



Assim teremos o pescador turista percorrendo os nossos rios e ribeiras. E se à noite recolhe à pousada com algumas trutas de bom porte, que lhe deram luta emocionante; se viu outras que não conseguiu enferrar, mas que lhe mostraram como as águas estão bem povoadas, tem uma sensação de prazer que o leva a voltar ao mesmo sitio, quer seja no dia seguinte, quer um ano mais tarde!

NORUEGA, SUÉCIA, IRLANDA e ISLÂNDIA, e um quinto, fazendo parte do Reino Unido, a ESCÓCIA.

É justamente quanto a este último, que desejo dar a conhecer ao leitor, como o autor inicia a informação. Diz assim:

«A Escócia é, sem dúvida, o país mais «difícil para se conseguir boas águas, «não porque as não haja, mas apenas «porque é tão boa a pesca que os pes«cadores de um ano marcam lugar para «o ano seguinte».

Sintomático, não acham?

Também posso lembrar o que se passou aqui há alguns anos com o nosso Rio Minho. Em seguida a uma época magnifica de trutas mariscas naquele rio, o meu amigo e confrade nas artes de S. Pedro, Dr. António Pinho, de Monção, publicou na revista francesa Au Bord de l'Eau um interessante artigo descrevendo pescarias dessas deliciosas — deliciosas sob todos os pontos de vista — sea trout nascidas nas águas luso-galaicas do nosso rio fronteiriço do norte. Acompanhavam o artigo várias fotografias que o nosso

amigo Pinho nunca esquece nestas ocasiões de boas pescarias, e que são sempre óptimas... e de fazer crescer água na

boca.

Pois bem. Isso bastou para receber em Monção algumas dezenas de cartas de pescadores franceses, inquirindo sobre tudo quanto lhes era preciso para virem até cá. É vários vieram na época que se seguiu, e com tão pouca sorte, que as entradas de mariscas na época seguinte foi fraca, e a pesca fraquissima.

Se em contrapartida, tivessemos rios afluentes do Minho—como o Coura, o Gadanha e o Mouro—bem repovoados com trutas locais, já os pescadores franceses teriam para ali derivado as suas actividades, sem aquele gosto amargo de terem vindo de tão longe para um insucesso. Desse passeio uma coisa resultou: terem os nossos confrades franceses gostado imenso da paisagem, das gentes, da culinária portuguesa; mas isso não lhes bastou, pois faltaram ...as TRUTAS! E não voltaram.

E ao regressarem a França, não puderam pois dizer das nossas águas, o que os seus colegas disseram de Espanha:

— «Je ne croyais pas possible qu'il pût exister autant de truites dans une rivière...»

Três anos são precisos, a partir de

⁽¹⁾ Gazeta das Aldeias n.o 2462 de 1/1/1962.

agora, para que alguns dos nossos rios possam ser recuperados da miséria em que se encontram. Três anos a partir dos repovoamentos de 1963.

Pergunto: — que rios irão beneficiar para já da orientação, que a nova

legislação permite levar a cabo? Que medidas serão tomadas quanto à fiscalização desses rios?

Aumento de despesa terá de haver. sem dúvida, com o policiamento eficiente de tais rios. Mas também o número de licencas emitidas pelos Serviços Florestais e Aquicolas tem um significado apreciável. Só nesta cidade, atinge já muitos milhares, o número de licencas, sabendo de antemão o pescador que nada terá

este ano como compensação da sua coti-

zação mais elevada.

Que as autoridades saibam corresponder a esse sacrifício, não perdendo tempo algum, pois neste assunto dos repovoamentos, se não se aproveita a época própria com justeza, e se descura o policiamento requerido e protector, é mais um ano inteiramente perdido. E então, não será daqui a três anos o começo visível da recuperação. Nem será também, daqui a três anos, que o pescador



Trutas mariscas do rio Minho, que tanto precisam de ser defendidas, tais são as barbaridades praticadas, dada a ineficácia das medidas obsoletas que as autoridades maritimas ali mantêm, e sem entendimento algum com as autoridades espanholas.

doutras terras poderá começar aqui a sua iniciação em águas lusitanas, para voltar de novo em épocas seguintes.

Só assim, começará a pesca dos SAL-MONIDEOS, a contribuir eficazmente para a vinda de turistas pescadores a Portugal.

A Técnica ao Serviço da bavoura

(Conclusão da pág. 292)

tes um deles localiza-se no viveiro de Vale de Cavalos da Administração Florestal de Viseu e o outro no viveiro de Sanjurge da Administração Florestal de Chaves.

Outros campos experimentais já estão constituídos para o mesmo fim em várias regiões do País e localizados tanto em terrenos dos Serviços Florestais como de particulares que amàvelmente no-los cederam. A nossa rede de expansão produtora já se estende à Ilha da Madeira mas a área de que dispomos tem de ser alargada consideràvelmente para conseguirmos o objectivo desejado.

Os resultados vão sendo cada vez melhores principalmente aqueles em que empregamos a amontoa com anel de arame. O emprego de fito-hormonas parece não haver vantagem em generalizá-lo, embora continuemos a aplicá-las e tenhamos tido certos êxitos.

Muitas mais considerações poderíamos fazer quanto a matéria de defesa, valorização e reconstituição dos soutos mas parece-nos ter dito o suficiente para esclarecimento do lavrador pelo que achamos conveniente terminar aqui a série de artigos intitulados «A TÉCNICA AO SERVIÇO DA LAVOURA».

Esperamos ter contribuído para aumentar a esperança de melhores dias no campo da expansão da cultura do castanheiro mas se o não conseguimos só nos resta a consolação de que tudo fizemos para que o lavrador confie mais na técnica pois sem essa confiança o progresso agro-florestal nunca será uma realidade ou será mesmo impossível.

VIDEIRAS PORTA-ENXERTOS

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA DAS VIDEIRAS PORTA-ENXERTOS

Por ALFREDO BAPTISTA Eng. Agrónomo

(Continuação do n.º 2492 pág. 266)

R 99

Berlandieri de Las Sorres × Rupestris du Lot R 99

DE RICHTER

1 — Pâmpanos

Abrolhamento: vinoso, tearaneo nas nervuras principais e secundárias das folhinhas.

Estípulas: com cerca de 3 mm de comprimento.

Entrenós: em regra intensamente vinosos do lado, da luz e nos nós do lado oposto; tearaneos nos entrenós superiores e glabrescentes nos inferiores; costado-estriados, sobretudo nos entrenós superiores, de secção poligonal.

FOLHAS NOVAS

Coloração: nitidamente vinosas, nas folhas mais novas, tornando-se ràpidamente verdes, excepto nas nervuras da página superior que permanecem vinosas, nas folhas mais velhas.

Recorte principal: geralmente subtrilobadas ou, por vezes, trilobadas.

Recorte marginal: lobos denticulados,

os lobos laterais com os ápices não ou pouco destacados do recorte marginal.

Auriculas: nulas ou sub-nulas.

Limbo: sub-liso, com os bardos um tanto ondulados e involutos, com a página superior tearanea e a inferior puberulenta, nas folhas mais novas, tornando-se ràpidamente glabrescentes em ambas as páginas das folhas mais velhas.

Pecíolo: vinoso, tearaneo.

2 — Folhas adultas

Dimensões e forma: pequenas, mais largas do que compridas, sub-reniformes.

Recorte principal: geralmente subtrilobadas ou, mais raramente, trilobadas, com os seios pouco pronunciados; folhas da base do pâmpano frequentemente trilobadas.

Recorte marginal: lobos crenado-dentados, com os crenos e dentes mais largos do que compridos.

Mucrão: acobreado, medianamente desenvolvido.

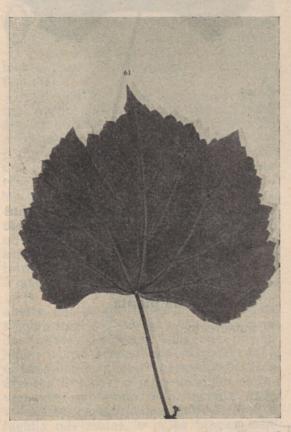
Aurículas: geralmente sub-nulas.

Limbo: delgado, sub-liso, geralmente dobrado em goteira pela nervura principal mediana, ondulado na margem e de bordos frequentemente, involutos, com a página superior verde, algo brilhante, glabra ou glabrescente e a inferior mais clara, igualmente glabra ou glabrescente; nervuras principais nitidamente vinosas, especialmente na página superior, junto ao ponto peciolar.

Peciolo: intensamente vinoso, glabrescente ou escassamente puberulento, obsoletamente costado-estriado na região ventral e com caneladura regularmente acentuada.

3 - Sarmentos

Castanho-pardacentos, levemente mais escuros junto aos nós; entrenós de comprimento mediano, de secção arre-



R 99

dondada, por vezes com uma face quase plana; costado-estriados; lenticulas pequenas, dispersas; gomos medianos ou pequenos.

4-Flores

Fisiològicamente masculinas.

5-Porte da planta

Sub-erecto.

R 110

Berlandieri Rességnier n.º 2×Rupestris Martin R 110

DE RICHTER

1 — Pâmpanos

Abrolhamento: vinoso, ligeiramente tearaneo nas nervuras principais das folhinhas.

Estípulas: com cerca de 3 mm de comprimento.

Entrenós: em regra intensamente vinosos do lado da luz, tearaneos e costadoestriados, sobretudo nos entrenós superiores.

FOLHAS NOVAS

Coloração: nitidamente vinosas, nas folhas mais novas, tornando-se ràpidamente verdes, excepto nas nervuras da página superior que permanecem vinosas, nas folhas mais velhas.

Recorte principal: geralmente inteiras ou sub-trilobadas, raramente trilobadas.

Recorte marginal: lobos denticulados, os lobos laterais com os ápices não destacados do recorte marginal.

Auriculas: muito afastadas, formando seio peciolar em U muito aberto.

Limbo: miudamente bolhoso e um tanto empolado, dobrado em goteira pela nervura principal mediana com a página superior glabrescente e a inferior ligeiramente tearana e puberulenta, nas folhas mais novas, tornando-se ràpidamente glabro ou glabrescente, nas folhas mais velhas.

Peciolo: vinoso, tearaneo.

2-Folhas adultas

Dimensões e forma: pequenas, mais largas do que compridas, sub-reniformes.

Recorte principal: sub-trilobadas ou inteiras; folhas da base do pâmpano frequentemente trilobadas ou, mais raramente, quinquelobadas.

Recorte marginal: lobos crenado-dentados, com os crenos e dentes quase tão largos como compridos.

Mucrão: acobreado, medianamente desenvolvido.

Aurículas: geralmente muito afastadas, de bordos internos sub-paralelos, formando seio peciolar em U muito aberto.

Limbo: espesso, sub-liso ou ligeiramente bolhoso, dobrado em goteira pela nervura principal mediana, com a página superior verde, brilhante, glabra ou glabrescente e a inferior mais clara, igualmente glabra ou glabrescente; nervuras principais nitidamente vinosas, sobretudo na página superior, junto ao ponto peciolar, as laterais quase igualando o comprimento da mediana.

Peciolo: intensamente vinoso, glabro ou glabrescente; caneladura muito acentuada.

3—Sarmentos

Castanho-pardacentos, levemente mais escuros junto aos nós; entrenós de comprimento mediano, de secção sub-elíptica, com uma face plana e outra geralmente côncava; costado-estriados; lentículas



R 110

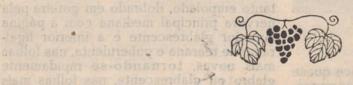
pequenas ou medianas, medianamente dispersas; gomos medianos ou pequenos.

4-Flores

Fisiològicamente masculinas.

5 — Porte da planta

Sub-erecto.



Árvores e madeiras de Portugal

II-EUCALIPTO

Por ALBINO DE CARVALHO
Eng. Silvicultor

Eucalipto (Eucalyptus globulus Labill.) é uma das exóticas introduzidas em Portugal que, presentemente, tem maior interesse económico e florestal.

Pertence à Família das Mirtáceas, é uma árvore de grande estatura, atingindo alturas consideráveis, da ordem dos 45 a 65 metros, ou mais (80 m). O tronco é direito, sobretudo nos indivíduos criados em povoamento, e o fuste, bastante elevado, limpo de pernadas e de secção sensivelmente circular, salvo no colo, onde podem ser evidentes contrafortes mais ou menos volumosos que prolongam, na parte aérea, as raízes principais do sistema subterrâneo. Não é raro encontrarem-se árvores com DAP superior a 2 metros!

A copa é pouco abundante, muito aberta, não proporcionando nunca aquela sombra fresca, generosa e tão acolhedora das nossas Folhosas indígenas ou há longo tempo aclimatadas. A ramificação é irregular e pouco desenvolvida. Nas árvores isoladas, o porte modifica-se levemente, sobretudo pela ramaria mais volumosa, caracteristicamente escassa e fugidia nas matas, e pelas braças mais possantes.

A casca é lisa, prateada ou ligeiramente azulada nas árvores novas, adquirindo nas adultas, uma acentuada tonalidade cinzenta. É caduca, desprendendo-se em longas tiras que podem ficar parcialmente aderentes ao fuste. Escurece, nas idosas, torna-se persistente na base do tronco, fende longitudinalmente, seguindo as fissuras o espiralado que o lenho apresenta, denunciando, até, a sua gravidade, e desprende-se em placas longitudinais.

A raiz é do tipo divergente, com fortes ramificações, e, quando necessário, vigorosamente profundante, podendo atingir consideraveis dimensões. A avidez de água, leva a espécie a alongar desmedidamente o seu sistema radicular em busca do precioso líquido. Porém se este abunda a pequena distância, o aparelho absorvente reduz-se a proporções tais que, muitas vezes, não garante um ancoramento suficiente. É o que se verifica, por exemplo, nos terrenos pantanosos, onde é frequente as árvores possuírem um raizame irrisório limitado a uma pequena sapata, não raro impotente para se opor vitoriosamente à violência dos ventos.

A folhagem é persistente. O Eucalipto tem acentuado dimorfismo folear, na juventude e na maturidade. As folhas juvenis, que aparecem não só nos indivíduos novos, mas em rebentos de toiça e nos ladrões, são glaucas, de consistência herbácea, opostas, sésseis, por vezes amplexicaules, cordiformes, ovadas ou oblongo-lanceoladas, de 1,5—7×4—16 cm. Os raminhos onde se inserem são quadrangulares e, também, glaucos.

As folhas adultas são alternas, longamente pecioladas, e de cor uniforme verde-acinzentada nas duas páginas, coriáceas, falciforme-lanceoladas, agudas e de $1.5-4\times8-16$ cm, com cheiro intenso e muito característico.

As flores são hermafroditas, actinomorfas, solitárias ou reunidas em cimeiras de 2-3 flores, grandes, sésseis ou sub-sésseis, com um pedúnculo rudimentar, inseridas na axila das folhas, com cálice quadrigonal, verrugoso e pruinoso,



Eucaliptal com 2 anos de idade (Ribatejo)

medindo, em média, 10—20×20—30 mm; o opérculo (que é a corola) é coriáceo, deprimido, mas proeminente no centro (emboinado), nodoso e, geralmente, mais curto do que o receptáculo. A abertura da flor corresponde à libertação do opérculo que cobre o tubo do cálice.

Os frutos são cápsulas grandes, sublenhosas, sésseis ou com pedicelos curtos e comprimidos, globoso-turbinadas, quadricostadas, nodosas, rugosas e medem $15-30\times15-25$ cm. Possuem disco largo, convexo, espesso e liso, que cobre as 4-6 valvas muito desenvolvidas.

As sementes férteis, negras, por vezes ligeiramente acinzentadas, aparecem, em regra, misturadas com grãos estéreis, castanho-avermelhados, alongados.

A área natural desta espécie é bastante restrita, limitando-se a pequenas manchas na região litoral a Sudeste e Sul da Tasmânia, em altitude compreendida entre o nível do mar e 300 m. Na Austrália, aparece na costa sul de Vitória e noutros estados vizinhos, vegetando sempre próximo do mar ou em colinas protegidas.

De todas as espécies do género Eucalyptus esta é, decerto, a mais difundida no Mundo. A razão deste facto encontra-se no seu vertiginoso crescimento. certa rusticidade e porte majestoso. Presentemente, ocupa áreas extensas principalmente nos países mediterrâneos da Europa, da Ásia e da África (Espanha, Portugal, Argélia, Marrocos, Israel, etc.), da América do Sul (Brasil, Chile, Peru, Equador, Uruguai, Argentina, etc.), da África do sul do Seará, (Rodésia, Kénia, Tanganica, União Sul Africana), bem como nos Estados Unidos da América do Norte (Califórnia), na Etiópia, na Índia, no Ceilão, etc.. A Espanha é o país com maior área coberta por esta essência.

Em Portugal metropolitano, a superficie de cultivo dos Eucaliptos atinge cerca de 140 000 ha, dos quais mais de 95 º/o respeitam à E. globulus. Segundo cômputo recente (1961), os povoamentos desta espécie constituem, entre nós, 3 tipos de matas com as seguintes áreas aproximadas: 1) Povoamentos mistos: a) com dominância do Pinheiro bravo — 120 000 ha; b) com dominância de Eucaliptos — 8.000 ha; 2) povoamentos puros —84 000 ha. Nos núcleos com dominância do Pinheiro bravo, considera-se que ¹/4 dessa área pertence aos Eucaliptos.

As plantações encontram-se, na maior parte, numa faixa litoral com largura de 65 km; nos vales do Tejo e do Sado, bem como nas zonas montanhosas do Sul, a

penetração é mais profunda.

A norte do Lis, dominam os povoamentos mistos de Pinheiros e Eucaliptos, salvo na Serra de Águeda, onde a cultura estreme se acentuou recentemente. A sul do referido rio, dominam os povoamentos

puros.

Nos últimos anos, tem-se registado uma elevada taxa de arborização com o Eucalipto comum, nomeadamente na região do Oeste, no Ribatejo e no Alentejo Litoral. O ritmo do repovoamento com esta espécie é bastante forte; para tanto, basta citar que só os Serviços Oficiais têm distribuído, anualmente, cerca de 8 milhões de plantas.

As condições edafo-climáticas de desenvolvimento do Eucalipto comum no seu Centro de Origem, são muito particulares. O clima é temperado — quente e húmido, com queda pluviométrica anual não muito elevada (500 a 1500 mm), mas muito uniforme, e sem ventos secos.

Os solos são humosos e de boa qualidade, frescos, do tipo podzólico, e bem

drenados.

Apesar de se mostrar ecològicamente na área natural, a Eucaliptus globulus,

graças a uma plasticidade prodigiosa e a notável rusticidade, tem conseguido adaptar-se, com êxito, aos mais variados solos e climas de todo o Mundo.

Assim, em Portugal, vegeta em boas condições em quase todo o território, excepto nas zonas montanhosas de maior altitude e nas interiores mais secas e de Inverno mais rigoroso. Revela-se particularmente sensível às geadas na idade juvenil, sendo este, em verdade, o factor determinante da sua sobrevivência e aquele que, de forma mais decisiva, tem limitado a expansão da cultura.

Reconhece-se-lhe uma predilecção muito acentuada pelas regiões de clima predominantemente húmido, como são as da orla marítima a norte do Tejo, de queda

pluviométrica elevada e de Verões pouco secos. Tal como o Pinheiro bravo, também o Eucalipto é um enamorado do mar, travando-se entre ambos uma luta sem tréguas pela conquista dessa nesga de Continente onde a terra acaba, como diz o Poeta.

Pelo que respeita às suas preferências edáficas, pode afirmar-se que a espécie é pouco exigente, desenvolvendo-se satisfatòriamente em quase todos os solos, salvo nos muito calcáreos. Tal como a maior parte dos outros componentes do género, tolera mal os terrenos argilosos. Prefere, manifestamente, os frescos, com lençol freático superficial. Resiste, porém, à elevada salinidade, mesmo em locais frequentemente alagados nas marés. Desenvolve-se mal nos solos esqueléticos de xisto, mostrando ai pouco vigor e morte precoce.

Os Eucaliptos, de uma maneira geral, são, fora da sua região natural, pouco afectados por pragas e doenças, em grande parte graças ao processo de propagação—semente—, o que tem reduzido as possibilidades de introdução, nas novas áreas de cultivo, dos seus tradicionais inimigos.

Em Portugal, na Eucalyptus globulus, apenas a Mololontha hybrida tem causado prejuízos nos povoamentos novos das regiões arenosas do litoral alentejano.



Belo núcleo de eucaliptos de magnifico porte

Este insecto, na fase larvar, ataca as raízes das jovens plantas, roendo os tecidos corticais, provocando-lhes a morte, por vezes, mesmo quando têm 3 ou 4 anos de idade. O tratamento com insecticidas aplicados nas regas, quando possíveis, têm dado bons resultados. Sempre que é viável semear milho entre as linhas da plantação, pode evitar-se ou reduzir-se o ataque, dada a predilecção que o insecto tem pela gramínea.

Pelo que respeita aos fungos, a Botrytis sp. tem causado estragos nas plantas de viveiro, a Alternaria sp., nas folhas, a Rosellina sp., na raiz, e certas Poliporáceas [Phellinus torulosus Karst., Lenzites quercina (L.) Quél., Polyporus sulphureus (Bull.) Fr., Coriolus versicolor (L) Quél., etc.], nas toiças. Estes fungos — cogumelos — que atacam o lenho morto, provocam a rápida decrepitude das talhadias. Há que

tomar medidas profilácticas apropriadas, a fim de evitar estes prejuízos. Para tanto, preconiza-se realizar os cortes no periodo estival, procedendo-se de forma que as superfícies fiquem em bisel, para facilitarem o rápido escoamento da água, sendo, em casos mais graves, conveniente proteger o lenho com indutos adequados.

No nosso País, como vimos, há, de uma maneira geral, dois tipos de povoamentos: estremes e mistos. A consociação quase exclusivamente com o Pinheiro bravo, mais fictícia do que real, domina ao norte do Mondego. Os Eucaliptos não são sujeitos a um plano de cortes, constituindo uma reserva dos proprietários florestais. Exploram-se, em regra, numa espécie de jardinagem, quando as árvores



Toiça de Eucalipto fortemente atacada por cogumelos

atingem 20-30 anos e DAP de 35-60 cm. Raramente se encontram povoamentos explorados em alto-fuste. Os produtos destas matas destinam-se, na maior parte, a madeiras serradas — tanoaria, construção, marcenaria, travessas, etc..

Ao sul do Mondego, os povoamentos são, em grande maioria, explorados em talhadia, com revoluções de 8-10 anos, e os produtos destinados ao consumo em bruto: lenhas, indústria química (celulose), esteios, etc.. O número de cortes comportáveis durante a vida de uma talhadia depende, naturalmente, do período de cada revolução, do vigor das toiças, das condições edafo-climáticas da «estação», etc.. No caso da Eucalyptus globulus, com revoluções de 9-12 anos, o número de cortes varia entre 4 e 6; para revoluções mais longas, de 20-25 anos, o número é inferior, não indo além de 3.

(Continua)

SANIDADE DO POMAR

(Conclusão da pág. 286)

hortícolas, nem sobre rama de batateira, quando destinada a alimentação do gado. CLORDANA — 5 semanas.

D.D.T. -4 semanas. Para citrinos: 2 semanas.

DIAZINÃO — 2 semanas. Na azeitona para azeite ou para conserva o intervalo de segurança deve ser de 6 semanas.

DIELDRINA — 6 semanas. Para citrinos: 2 semanas.

DIMETOATO — («Rogor» «Perfkhion») 2 semanas. Na azeitona para azeite ou para conserva o intervalo de segurança deve ser de 6 semanas.

ENDRINA — 6 semanas.

LINDANA — 2 semanas.

MALATIÃO — 1 semana.

MERCAPTOFOS — («Lebaycid») 2 semanas. Na azeitona para azeite ou para conserva o intervalo de segurança deve ser de 6 semanas.

PARANTIÃO — 3 semanas.

«SEVIN» — 1 semana.

TEPP-2 dias.

TRICLORPÃO — ("Dipterex") — 2 semanas.

A muda e a produção de ovos

Por LUÍS FILIPE VIEIRA DE CASTRO Médico Veterinário

De uma maneira geral a postura sus-

M condições normais de exploração, a maior parte das poedeiras nascidas na Primavera fazem a primeira muda completa no início do segundo Outono, o que normalmente coincide com o fim do primeiro ano de postura. Como é natural isto não se verifica em todas as aves constituindo deste modo, o momento e a duração da muda, um meio valioso de apreciação das poedeiras. Efectivamente a persistência da produção está dependente em larga medida, da maneira como a muda se processa e assim, como regra geral, estabelece-se que as aves de muda precoce são más poedeiras, enquanto que as tardias são geralmente as melhores.

A ordem pela qual a muda se efectua é, por via de regra, constante, segundo as regiões do corpo, começando pela cabeça, seguindo-se o pescoço, o peito, o dorso, o ventre, as asas e a cauda.

No entanto verifica-se que, em certos indivíduos, algumas penas da cauda mudam antes das da asa.

Em face do aspecto da plumagem não é difícil distinguir as galinhas em que a muda está a decorrer daquelas que ainda não a iniciaram.

Assim, as penas novas são largas, grossas, macias, brilhantes e mais limpas que as velhas, que se apresentam mais pequenas, sujas, gastas e por vezes partidas.

O aparecimento de algumas penas pequenas no pescoço indica um curto período de muda, que vulgarmente pouco afecta a produção de ovos. Quando a substituição das penas atinge as asas e a cauda, estamos em presença de uma muda completa o que, no geral, conduz à suspenção da postura.

Deste modo, a apreciação do aspecto da plumagem das poedeiras em Agosto ou Setembro, próximo já do limite do seu primeiro ano de postura, constitui um bom índice no que respeita à apreciação do seu valor funcional.

Todavia o elemento mais valioso refere-se ao modo como se efectua a substituição das penas da asa, sobre o qual deve incidir a nossa atenção, pois através dele é possível, com relativo rigor, diferenciar as boas das más poedeiras.

Para efectuarem a muda as más poedeiras suspendem normalmente a produção a partir de Julho ou Agosto, por um período de pelo menos quatro meses, só iniciando o segundo ano de postura por volta de Dezembro ou Janeiro.

Estas aves necessitam de um período bastante longo para completar a muda e apresentam penas novas mais brilhantes e sedosas em várias fases do crescimento.

Nas boas poedeiras a muda ocorre bastante mais tarde, necessitando para o efeito de um período relativamente mais curto, não ultrapassando, em regra, a pausa de produção os dois meses. Habitualmente regressam à postura no início de Janeiro. Outras há em que essa pausa não excede as cinco semanas, retomando mesmo a postura ainda antes de a nova plumagem estar completamente reconstituída. Mais excepcionalmente, acontece que as galinhas continuam a pôr durante o período da muda. Nas raças leves como a Leghorn, normalmente a postura é inter-

rompida antes do início da queda das penas. As de tipo pesado, como a Plymouth, têm maior tendência para pôr durante a muda.

De uma maneira geral a postura suspende-se quando se inicia a substituição

das principais penas da asa.

Estas penas, designadas por remiges, dividem-se em primárias e secundárias. As primárias ficam situadas no segmento externo do membro, enquanto que as secundárias se encontram no segmento interno.

A separar umas e outras existe uma pena mais curta, situada na prega da principal articulação da asa e à qual se

dá o nome de pena axial.

Na maior parte das raças de galinhas há dez penas primárias podendo no entanto as mais pesadas apresentarem onze. Reside precisamente na maneira pela qual se efectua a muda destas penas, a classificação das boas ou das más produtoras.

Uma vez em curso a muda completa, a primeira pena primária a ser substituída é a que se encontra situada imediata-

mente a seguir à pena axial.

Nas galinhas que mudam precòcemente, a segunda primária a partir da pena axial, é substituída duas semanas após a queda da primeira, e, com intervalos de duas semanas, vão sendo sucessivamente substituídas todas as restantes.

Nesta ordem de ideias as galinhas que começam a mudar muito cedo necessitam de cerca de 24 semanas para renovar completamente a sua plumagem, visto que substituem uma primária de cada vez. Quer dizer, uma ave que apresenta duas primárias novas completamente desenvolvidas, indica-nos que a muda teve início há oito semanas; três primárias—dez semanas, e assim sucessivamente.

Se porventura no momento do exame nenhuma das primárias atingiu o seu completo desenvolvimento, o cálculo será feito com base no princípio estabelecido de que aproximadamente dois terços do crescimento de cada pena decorre durante as primeiras três semanas e o terço restante durante as três últimas.

Assim a data do início da muda obtêm-se dividindo o número de semanas exigido para o desenvolvimento completo da pena (seis semanas) pela fracção do crescimento apresentada.

Nas melhores poedeiras em que duas ou mais primárias caem de cada vez, a intervalos de duas semanas, para calcular a data do início da muda, as penas novas do mesmo comprimento serão contadas como uma só.

Pode verificar-se ainda que nem todas as primárias sejam substituídas na primeira muda e assim algumas delas serão transportadas para o ano seguinte. Então o tempo dispendido para a muda será bastante mais limitado o que certamente resultará em benefício da produção de ovos.

Segundo observações efectuadas, pode concluir-se que, enquanto o ovário e o oviduto se mantêm em funcionamento o mecanismo da muda é retardado, e que o aparecimento desta se manifesta, logo que a actividade dos órgãos reprodutores se

reduz ou cessa completamente.

No geral a substituição das penas secundárias não é tão regular como a das primárias e por isso não oferece a mesma segurança na apreciação da evolução da muda, como acontece com estas. Estabeleceu-se porém, que nas aves que interrompem a postura no início da muda, as primárias começam a cair algum tempo antes das secundárias e das penas da cauda. No entanto nas melhores poedeiras, a postura pode manter-se por vezes durante a muda das primárias. Isso já não se verifica em relação às secundárias e às penas da cauda, que só são substituídas após a interrupção da postura. Esta referência é muito importante na escolha das boas poedeiras.

Embora não seja constante a ordem de substituição das secundárias como se referiu já podemos estabelecer que, normalmente, a muda destas se efectua segundo a ordem seguinte:

11, 12, 13, 14, 10, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 1

Acontece no entanto muitas vezes que as quatro ou cinco primeiras penas, segundo a ordem acima referida, caem aproximadamente ao mesmo tempo, o mesmo se verificando em relação à 2.a, 3.a, 4.a e 5.a.

De uma maneira geral as aves mudam

(Conclui na pág. 506)

Alguns dados sobre a origem e formação de certas raças americanas e europeias de perus

Por FERNANDO SOUSA SILVEIRA Médico Veterinário da Estação de Avicultura Nacional

peru, que como dissemos em artigo anterior, é uma ave oriunda da América, apesar de há muito ser ali objecto de domesticação, ainda existe hoje em dia, em certas regiões daquele continente no estado selvagem.

O seu solar entende-se por dilatadas zonas de alguns estados da faixa oriental da nação norte-americana e do México, excepto o extremo sul e as regiões ocidentais deste último país.

A sua origem americana está bem marcada no vocábulo «dinde» (da Índia) por que este animal é conhecido em França, pois, na época dos descobrimentos, o Novo Mundo era chamado também Índias Ocidentais ou Grandes Índias. No entanto, os ingleses atribuiram-lhe erradamente a Turquia como seu país de origem e adoptaram o nome de «turkey» para identificar esta ave. Na China e no Japão tomou o nome de «ave das sete caras» por a sua cabeça poder tomar diversas tonalidades que vão desde o vermelho mais ou menos intenso até aos vários tons de azul, passando pelo branco e amarelo.

Dentre as raças de perus criadas nos Estados Unidos e cuja exploração merece interesse para os avicultores daquele país, encontram-se as seguintes: Bronzeada, Narragansett, Branco da Holanda, Branco de Beltsville, Bourbon Vermelho, Preta e Ardósia.

Há fortes indícios que fazem acreditar que os primeiros perus domésticos criados nos Estados Unidos, no início da fase industrial da exploração destas aves se fez a partir de animais importados da Europa e não do peru selvagem autóctone.

Inicialmente e durante bastante tempo, não se tentou naquele país, o cruzamento das variedades domésticas provenientes da Europa, com o peru selvagem indígena, até que nos primórdios do século passado alguns criadores principiaram a proceder nos seus bandos a este tipo de cruzamento e do qual tão bons resultados se viriam a obter. Assim se veio a criar por este meio, entre 1830 e 1840, em Narragansett, Bay, no estado de Rhode Island uma raça local donde, mais tarde provieram as raças Bronzeada (1871) e Narragansett (1874).

Mais tarde, em 1878 é admitido no «American Standard of Perfection», o Peru branco da Holanda, também conhecido por Peru de Neve ou Peru da Virgínia. Pouco se sabe sobre a sua origem; parece, no entanto, ser devida a uma mutação da raça Bronzeada o aparecimento destas aves de plumagem de cor branca.

A raça Ardósia foi admitida no Stan-

dard em 1874 mas nenhuma informação válida é conhecida sobre o seu aparecimento.

O peru Bourbon Vermelho foi admitido em 1910 no Standard Americano. Teve a sua origem no condado de Bourbon, no Kentucky e supõe-se ter origem num peru mais antigo, o Tuscawara Vermelho, criado na Pensilvânia.

O peru Preto, foi admitido naquele Standard em 1874 e foi provàvelmente obtido a partir do peru Bronzeado.

No Pensylvania State College, a partir de trabalhos selectivos com o peru selvagem nativo, obtém-se uma ave de pequena corpulência, o peru Nittany.

O criador Enoch Carson, de Lake Worth, na Califórnia, obtém o peru Royal Palm como produto do cruzamento de animais das raças Bronzeada, Preta, Narragansett e selvagens, e em 1910 o Standard descrevia o peru Amarelo Jersey o qual tinha sido criado na New Jersey Station (Millville).

Uma outra raça americana, a Crimson Dawn, foi obtida pelo criador Tom Stodghill, de Terrell, do Texas e finalmente depois de experiências que tiveram o seu início em 1934, o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos da América do Norte obtém o afamado peru Branco de Beltsville através do cruzamento com perus Bronzeados, Brancos da Holanda, Pretos, Narragansett, selvagens e Brancos da Áustria importados da Escócia.

Das raças criadas na Europa distinguem-se a Preta de Norfolk, a Bronzeada de Cambridge, a Preta de Sologne, a Ronquières e a Arminhada de Cröllwitz.

Os dois primeiros têm o seu solar naqueles dois condados ingleses. A apreciada raça francesa de Sologne tem o seu solar naquela região do Loire, enquanto que a aldeia belga de Ronquières, nas vizinhanças de Bruxelas, é o solar da afamada raça de perus que tira o nome daquela localidade.

Por último temos o peru Arminhado de Cröllwitz devido aos trabalhos de Beeck que obteve esta raça como resultado do cruzamento de perus belgas de Ronquières com peruas acobreadas locais alemãs.

A muda e a produção de ovos

(Conclusão da pág. 304)

duas ou mais penas secundárias ao mesmo tempo. A pena axial cai em regra juntamente com a secundária contígua.

Nas melhores poedeiras as penas da cauda ou retrizes, caem habitualmente todas ao mesmo tempo. Quando tal não acontece o par mais interno cai geralmente em primeiro lugar seguindo-se depois a muda das outras, duas a duas. Um facto importante, aliás nem sempre bem conhecido dos avicultores, é que o pinto, desde o seu nascimento até à idade adulta sofre pelo menos quatro mudas, quer parciais quer completas.

Devemos também ter presente que, por vezes, certos factores externos podem interferir de modo a alterar o rítmo normal da muda, de entre os quais devemos destacar os que dizem respeito ao regime alimentar. Com efeito, quaisquer alterações neste regime, tais como, modificações bruscas, deficiências de natureza proteíca, modificações de tratamento, etc., podem conduzir a perturbações na sequência normal da muda.

Assim, para obter maior número de ovos no Outono e Inverno, altura em que normalmente o seu preço é mais elevado, tem-se praticado nalguns países um sistema com vista ao aparecimento forçado da muda no Verão, o qual consiste na substituição da ração farinada por grãos durante duas a três semanas.

Se porém este método não conduzir aos resultados desejados, retira-se a água de bebida durante 24 horas e por este meio será certamente atingido o fim em vista.

Podemos pois concluir que o modo pelo qual a muda se processa constitui um meio extraordinàriamente vantajoso de que devemos servir-nos na escolha das poedeiras, em especial quando tivermos em vista destiná-las à reprodução, e não for fácil pôr em prática outro método que nos permita seleccioná-las.

Aspectos tradicionais do leite e da manteiga

Por BENJAMIM ENES PEREIRA

O Noroeste de Portugal, antes da introdução do milho grosso, as pastagens representavam certamente a parte mais considerável das terras exploradas pelo homem, e a criação de gado, sobretudo bovino, era o elemento primordial da economia rural; o leite e os seus derivados constituiam uma espécie alimentar de grande relevo, e são muito numerosas as menções de rendas em manteiga e queijo nas inquirições do século XIII. Ainda hoje, nessa zona, a despeito da «revolução do milho», o gado bovino, embora individualmente em pequena escala, é complemento indispensável e continua a ser uma peça fundamental do complexo agrícola e até mesmo do ciclo daquele cereal; e restam muitos exemplos do uso do leite na culinária tradicional, reminiscências desses tempos primitivos. Assim, em muitas aldeias, o leite, consumido cru, com broa migada, estava na base das refeições da manha e da noite: era também com leite que se faziam as sopas de leite ou papas de leite com farinha de milho e sal, prato muito usado nas Provincias de Entre--Douro-e-Minho. Na doçaria popular o leite intervém nos pratos cerimoniais fundamentais de determinadas festividades: nos «mexidos» e «rabanadas» de leite, próprios da quadra natalicia; nas papas doces, feitas, além dele, com farinha triga e açúcar, que constitui o prato cerimonial da Quinta-Feira de Ascenção; no arroz doce, sobremesa indispensável da Páscoa e ainda de outros acontecimentos festivos, tais como baptizados, casamentos, festas do padroeiro da terra, etc.. Na serra de Arga, fazem ainda o doce de

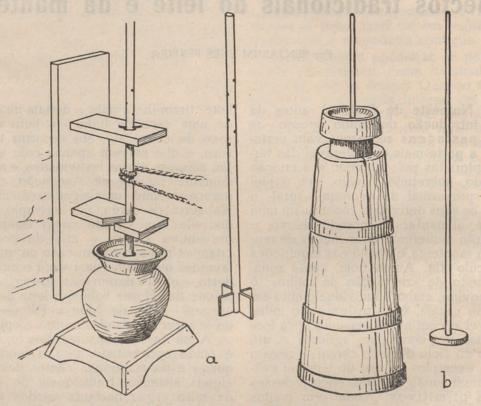
leite: tiram-lhe a nata e deitam-na dentro de uma saca de linho, ao jeito de um saco de coar café, até escorrer todo o soro, e que servem apenas com acúcar. Em algumas destas festividades, e nomeadamente no dia de Ascenção, o leite parece ter ainda uma significação mágica. Na serra de Arga, por exemplo, neste dia, ele tem virtude como terapêutica preventiva contra o mal da gota: as crianças reúnem-se em casa de qualquer lavrador que tenha uma vaca e uma filha desta, ambas a darem leite, e, no momento solene da «Hora» bebem o leite dos dois animais - leite de Mãe e Filha - a fim de ficarem imunizadas contra a epilepsia.

Além do seu consumo directo, o leite é ainda aproveitado para o fabrico do queijo e da manteiga. Vamos descrever alguns sistemas tradicionais do fabrico da manteiga, bastante usados até há pouco tempo, e que prevalecem ainda

em algumas regiões serranas.

Existem fundamentalmente dois processos de fabrico, ambos com algumas variantes regionais. No primeiro, correspondente a uma área que atinge as serras de Arga, Soajo, Peneda, Gerês, Arouca, Montemuro, e Gralheira, até às terras baixas do litoral, usa-se um aparelho específico, embora rudimentar, e o leite utiliza-se integralmente. Este aparelho, que leva nomes diferentes conforme as regiões, consiste normalmente num cântaro de barro-o cântaro de maçarcom uma tábua de forma circular, a tampa ou rolha, ajustada ao fundo da boca, com um buraco no centro, por onde passa um pau com cerca de 70 cm de comprimento, e que tem fixada na extremidade inferior uma rodela de madeira, à maneira de êmbolo; a este pau chamam em Montedor (Viana do Castelo), maçadeira; em Vila Viçosa (Cinfães), maçarico; em Vilarinho da Furna (Terras de Bouro), rolha de pau; em Arouca, touço; em Campo Benfeito (Castro Daire), em

onde é batido ou maçado com a maçadeira, para cima e para baixo. No caso em que esta peça tem palhetas, o leite é maçado por rotação: o cabo é mantido em posição através de duas tábuas fixas numa parede, sobre o cântaro; entre elas, uma corda enrolada ao cabo, e a



a— Dem (Caminha) — Maçadeira b — Campo Benfeito (Castro Daire) — Cazumbre

vez do cântaro usa-se um tronco de madeira escavado; e ao conjunto desse recipiente e do pau dá-se o nome de cazumbre. Mais raramente, por exemplo em Dem e Montedor, o êmbolo é substituído por quatro palhetas em forma de cruz, e o aparelho, nesta última localidade, chama-se então barata.

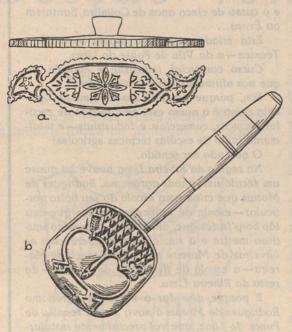
O leite, depois de mungido, é posto em panelos de barro, largos e de pequeno fundo, que são postos em local arejado e fresco (por vezes mesmo na salgadeira), se é de Verão, ou junto da lareira, nas quadras frias do ano, onde fica, em estado de quietação, a prender, (coalhar). Depois de preso, é deitado no cântaro de maçar,

que se puxam alternadamente as pontas, opera essa rotação. Após algum tempo, variável conforme a temperatura do leite, a gordura começa a «abrolhar», aflorando à superfície uma pasta granulosa. Terminada esta operação, a manteiga é tirada para uma caçarola, onde se vai juntando.

Só nas vésperas de ser vendida é que é dessorada, espremendo-se e lavando-se em várias águas. É então colocada no prato galante, amoldada neste em forma de bola e batida com uma pàzinha de madeira lavrada, de modo a ficar com desenhos incisos. Em dias de muito calor chega a ser posta dentro do balde de tirar a água do poço, e descida cuidado-

samente até ficar próximo da água; e não raro mesmo acaba por cair ao fundo deste, como consequência de certos descuidos.

Este trabalho, especialmente de Inverno, é feito na lareira, junto ao lume e, uma vez ou outra, dá aso a pequenos acidentes: a monotonia da tarefa e o calor do fogo acabam por entorpecer e adormecer mesmo a pessoa que está



a — Forma de meia bica. Agra (Rossas)
b — Pá de amoldar a manteiga. Montedor (Viana do Castelo)

a maçar, que perdido o controle dos movimentos bate com a maçadeira nas paredes do cântaro, partindo-o e soltando o leite pelas cinzas da lareira.

Num segundo sistema, muito mais primitivo, que encontramos nas serras da Cabreira e Barroso, estendendo-se a nascente até à Lomba de Vinhais (Moimenta e Travanca, por exemplo), a manteiga é fabricada directamente com as mãos, sem o auxílio de qualquer aparelho especial, e bate-se apenas a nata. O leite é posto a tralhar em pequenos recipientes de barro, que de Inverno são colocados junto da lareira, até se operar a desnatagem natural. Logo que esteja tralhado,

tira-se-lhe a nata ou «coroa» para dentro de outro panelo; junta-se neste, nata de dois a cinco dias: só então é deitada dentro da panela de bater (geralmente um cântaro pequeno de barro vidrado) onde é batida com a mão, até a manteiga ficar embolada. Por vezes usa-se também pôr a nata dentro de um recipiente, que em alguns casos é mesmo uma cabaça, que se tapa com um papel e um pano, bem esticados e amarrados à boca, e que se agita durante cerca de meia hora, até ficar afervolhotado, isto é, até se operar a aglutinação e solidificação da gordura. Vazam o soro fora - este é geralmente aproveitado para alimento dos porcos -, lavam a manteiga com água fresca até esta sair limpa, e amassam-na fazendo-a «espirrar» entre as mãos. É embicada num prato de madeira, de modo a ficar numa bola espalmada, e amoldada com a forma, que é por vezes em madeira lavrada, ficando com desenhos em relevo. Uma bica corresponde a meio quilo.

O leite maçado ou desnatado substituia o leite cru (integral) e chegava mesmo a ser muito apreciado, especialmente nos dias em que se cozia o pão, para comer com bolo quente, dando até origem a trocas: aqueles que no dia da cozedura o não tinham, pediam-no aos vizinhos, e pagavam-no na primeira

ocasião.

A manteiga destinada aos gastos caseiros é geralmente fervida, a fim de melhor se conservar. Porém, o seu emprego na alimentação da gente desta região é, pelo menos actualmente, bastante restricto, e salvo raras excepções, usa-se apenas em casos de doença, na elaboração da comida das parturientes, nas merendas de determinados trabalhos gratuitos, como por exemplo nas segas do centeio em Agra, em que é servida com broa e acúcar, e ainda como «adubo» normal da auguinha - água fervida com sal, na qual se deita uma colher de manteiga — que se come com broa migada, na refeição da manhã, sobretudo em certas aldeias da Cabreira e do Barroso, especialmente nos casos em que o leite desnatado é apenas aproveitado para alimento de porcos.

A manteiga, depois de preparada, é embrulhada em certas folhas de legumi-

MIRANTE

ENSINO AGRICOLA

Pelo CONDE D'AURORA

EU tenho o maior respeito pelo ensino, pelo saber, pelo compêndio, pelo curso...

E, por isso mesmo, sou, "como toda a gente" (lá o dizia o Outro) "licenciado em Direito"...

(Não vou aqui discutir, de modo algum, aquele superior equilíbrio que a mentalidade jurídica antepõe à visão dos factos...).

Ora por via desse respeito é que de há muito advogo a criação de cursos agrícolas práticos e reduzidos.

E no Entre Douro-e-Minho.

Ao Norte do Mondego.

Na parte mais populosa de Portugal.

No que se chama agora (e temos de gramar a indelével alcunha tatoada, quer queiramos quer não!) o nortenho.

Temos a Escola de Feitores Agrícolas de Santo Tirso—mas, não desfazendo, suponho que só dá contínuos para as escolas de regentes agrícolas...

Capatazes e adegueiros (o que os franceses chamam maitres de chaix, e graças aos quais fabricam a melhor gama de vinhos do mundol).

Adequeiros.

Capatazes.

Encarregados.

Qualquer coisa de intermédio entre a simples e rudimentar "carta" de mestre podador e o curso de cinco anos de Coimbra, Santarém ou Évora...

Está criada mais uma Escola Secundária Técnica—a da Vila de Ponte do Lima.

Curso comercial, industrial e agricola, ao que nos afirmam.

Sim, porque um país essencialmente agrícola como é o nosso está enxameado de escolas técnicas, comerciais e industriais—e totalmente falho de escolas técnicas agrícolas!

O que não faz sentido.

Na região da Ribeira Lima houve há quase um século um grande agrónomo, Rodrigues de Morais que criou uma escola do seu bolso particular—escola de práticos agrícolas que deu tão bons frutos que, ainda hoje, graças ao saudoso mestre e à sua escola, se diferençam as oliveiras de Moreira e o vinho branco de Moreira—a escola de Rodrigues de Morais—do resto da Ribeira Lima.

E porque não dar o nome do Agrónomo Rodrigues de Morais à nova Escola Técnica de Ponte do Lima, que vai precisamente instalarse no palacete e terrenos do falecido irmão de aquele, João Rodrigues de Morais — escola entregue à reconhecida e benemérita competência pedagógica dos Salesianos?

Aqui fica o alvitre ...

nosas e num pano de linho e, juntamente com outros produtos, levada às feiras, em cestos cobertos por bonitas toalhas brancas e rendadas, onde é vendida—no mercado de Viana do Castelo havia mesmo a «carreira da manteiga».

Esta indústria caseira cabia perfeitamente nos moldes de vida arcaizante que caracterizava as nossas terras. Porém, o desenvolvimento das comunicações e a instalação de indústrias mecanizadas de lacticínios tornando fácil a colocação do leite, fizeram-no desaparecer da ementa do lavrador, que o sacrificou ao rendimento que ele lhe passou a dar, e foram causa da progressiva extinção das indústrias caseiras a ele ligadas; a consumar essa obra, não faltou o pendor da nossa geração para o abandono de todas as práticas tradicionais, e, finalmente, a própria proibição oficial desse fabrico caseiro.

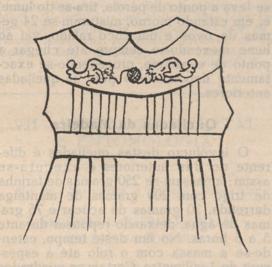
Desenhos de Fernando Galhano

Porto, Janeiro de 1963

Secção Feminina

Babeirinho infantil

Como já várias vezes temos afirmado, a melhor forma de proteger o vestuário



da criança é vestir-lhe um babeirinho, que, além de ter aquela utilidade, torna

os pequeninos mais engracados e vaporosos. Devem escolher-se cores neutras, que são menos sujeitas e, para os mais velhos, isto é, entre os 5 e 7 anos, podem até fazer-se em azul marinho, vermelho ou castanho, desde que sejam alegrados com um engraçado

dos com um engraçado desenho, bordado a cores fortes.

No modelo que apresentamos hoje, po-

dem manter-se vincadas as pregas até à bainha, se for para rapazinho, ou dei-xá-las soltas só presas na cinta, se for para menina. O cinto, para rapaz, deve apertar atrás com um botão ou uma fivela; para menina, leva um laço de pontas compridas.

Se o babeiro for para usar no Verão, convém sempre ser bem caveado, sem manga nenhuma, para deixar os movimentos bem livres e facilitar a respiração cutânea. Sendo para Inverno ou estações intermédias, então devem aplicar-se-lhe mangas compridas, com um pequeno punho fechado com um botão.

O desenho é próprio para ambos os sexos e não deve ter-se a preocupação de reproduzi-lo em tons semelhantes aos naturais, isto é, nas cores vulgares dos gatos, preto, cinzento ou castanho, pois são cores mortas, mas devem usar-se tons vivos, uma vez que se trata de um motivo de decoração e não de uma reprodução do natural.

Há pessoas que têm essa preocupa-



ção, mas hoje em dia já não se pensa assim; procura-se simplesmente, conseguir um efeito agradável e alegre, especialmente tratando-se de vestuário de crianca.

O doce nunca amargou As Queijadas

Embora aquele velho aforismo tenha sempre actualidade, o certo é que muitas pessoas sentem certo enjoo pelo doce exageradamente açucarado, preferindo-lhe o mais consistente, que se torna menos enjoativo. Assim há os grandes apreciadores do doce com mistura de amêndoa ou coco, cujo paladar atenua aquela sensação adocicada.

Para esses, apresentamos hoje quatro variedades de queijadas, qualquer uma delas muito agradável, embora, às vezes, um pouco dispendiosas.

Queijadas de Sintra

Começa por fazer-se uma massa com 400 gramas de farinha de trigo e 100 gramas de água ou 120, conforme se preten-



der que seja mais ou menos seca. Trabalha-se bem a massa para que fique muito fina e bastante consistente. Estende-se com o rolo até ficar com a espessura de 1 milí-

metro, cortam-se rodelas de 10 a 12 centímetros de diâmetro, dobram-se verticalmente as bordas de dois centímetros em redondo dando 4 cortes no rebordo para formar a caixa que se deixa secar ao ar livre, enchendo-se a seguir com o recheio seguinte:

Esmagem-se 1500 gramas de queijo fresco sem sal com 12 gemas de ovos e 800 gramas de açúcar branco e, depois de bem ligado, junta-se 120 gramas de farinha de trigo, 60 gramas de coco ralado e 3 gramas de canela. Estando tudo bem misturado, enchem-se as formas de massa, põem-se num tabuleiro e levam-se ao forno a cozer. Pode, no entanto, suprimir-se o coco e a canela, conforme o paladar.

Queijadas de amêndoa

Com os mesmos invólucros das queijadas de Sintra a que se juntam ao amassar mais 20 gramas de açúcar e 20 gramas de manteiga, fazem-se estas queijadas, cujo recheio é o seguinte: Com 500 gramas de açúcar faz-se uma calda que se leva a ponto de pérola. Deixa-se arrefecer e deitam-se-lhe 400 gramas de amêndoa ralada, voltando ao lume até levantar fervura. Deixa-se arrefecer novamente, misturam-se 8 gemas de ovos e 2 claras batidas em conjunto e volta ao lume para cozer até a massa ficar consistente. Enchem-se os invólucros e vai ao forno a cozer estes e até alourar o recheio, num tabuleiro untado de manteiga.

Queijadas de coco

Enchem-se os mesmos invólucros das queijadas de amêndoa com o seguinte recheio: 1 quilo de açúcar branco que se leva a ponto de pérola, tira-se do lume, e, em estando morno, misturam-se 24 gemas de ovos e um coco ralado, vai ao lume mexendo-se sempre até chegar a ponto de espadana, procedendo-se exactamente depois como para as queijadas anteriores.

Queijadas da Madeira

O invólucro destas queijadas é diferente do das anteriores e executa-se assim: amassam-se 250 gramas de farinha de trigo com 200 gramas de manteiga derretida, 30 gramas de açúcar e 75 gramas de água, deixando repousar durante 5 a 6 horas. No fim deste tempo, estende-se a massa com o rolo até à espessura de 1 milimetro. Cortam-se quadrados com 12 centímetros de lado sobre os quais se deita uma porção de recheio que se cobre com as pontas do quadrado em cruz.

Para o recheio, procede-se do seguinte modo: passam-se 500 gramas de requeijão sem sal por uma peneira fina, misturam-se 500 gramas de açúcar branco, 12 gemas e dois ovos inteiros, indo tudo ao lume a cozer até ficar a massa consistente. Cozem-se as queijadas num forno não muito quente em tabuleiro untado com manteiga e, quando se tirarem do forno deita-se por cima de cada queijada, uma pincelada de manteiga fresca.

Serviço de

CONSULTAS

REDACTORES-CONSULTORES

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

VII – PATOLOGIA VEGETAL E ENTOMOLOGIA

N.º 36 - Assinante n.º 42 487 - Monchique.

BEGÓNIAS E OUTRAS PLANTAS DE ESTUFA DOENTES

PERGUNTA — Envio como amostra umas folhas de plantas doentes, de estufa, a fim de as examinar e prescrever o respectivo tratamento.

Devo dizer que tive as plantas na minha estufa sempre relativamente saudáveis e que só últimamente adoeceram com a perda de preciosos exemplares.

A doença manifestou-se em Novembro último, tendo começado por um tomateiro que casualmente nasceu num dos canteiros com belo aspecto vegetativo e que, por isso, não resisti à tentação de o conservar na esperança de o ver frutificar em pleno Inverno, o que se deu mas já doente, pelo que o arranquei.

Suponho que o dito tomateiro foi atacado por mildio, se bem que as folhas tenham começado por escurecer e cairem pouco depois, não secas mas como que dissolvidas por um líquido oleoso, aos pingos.

RESPOSTA — Recebemos a vossa amostra de folhas de begónia, caladium, Sansevieria, anthurium ou philodendron e mais duas outras que dado o seu estado de conservação não nos foi possível identificar.

Nalgumas delas, begónia e sanseviera notam-se resíduos dum tratamento que se nos afigurou ter sido cúprico, e destinado a suster principalmente a invasão da doença que lhe pareceu ter sido desencadeada por um tomateiro.

Como sabe, o ambiente da estufa, especialmente se é aquecida, é altamente propício pelo calor húmido existente ao desenvolvimento de fungos. Atacá-los com uma só aplicação e com um só produto não se nos afigura fácil uma vez que a variedade de fungos que em tal meio se desenvolve é enorme.

Proteja pois as suas plantas com pulverizações repetidas contra oídios e míldios das ornamentais.

Um esquema de tratamentos quinzenais feito com a seguinte calda em pulverização é prática que estamos certos que lhe reduzirá de forma notória as «murchidões» observadas.

Paralelamente, seja parcimonioso nas regas e estrumações e areje convenientemente a sua estufa. Folhas mortas e doentes devem ser cortadas e queimadas e as bancas da estufa se possível lavadas com sulfato de cobre a 2 º/o. — Benevides de Melo.

XVI - AVICULTURA

N.º 37 - Assinante n.º 42 791 - Lisboa.

BIBLIOGRAFIA SOBRE AVICULTURA E CUNICULTURA

PERGUNTA — Desejava mandar construir uma capoeira e uma coelheira nas melhores condições

de higiene e aproveitamento.

Venho, pois, pedir a fineza de conselhos sobre instalação de lavagens rápidas, condições de temperatura, de isolamento ou separação, dispositivos para alimentação, enfermarias, capacidade por número de animais, etc..

Muito grato fico pelas indicações que possa dar-me ou informar-me de livro onde obter os pre-

cisos ensinamentos.

RESPOSTA — Porque a consulta está feita em termos demasiadamente vagos para aqui se lhe poder dar uma resposta cabal, e atendendo a que o consulente é de Lisboa, aconselho a sua visita à Estação de Avicultura Nacional, na Rua Elias Garcia, 38 — Venda Nova, Amadora, Tel. 932133, onde gratuitamente lhe prestarão todos os esclarecimentos que deseja sobre as técnicas da exploração dos animais de capoeira.

Se tal não lhe for possível, queira indicar qual tipo de coelheira pretende instalar, se caseiro ou industrial, e quantos animais deseja nela alojar, assim como se

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

a capoeira se destina a aves para postura ou para a produção de carne e quais os quantitativos a explorar.

Entretanto, indico a seguinte biblio-

grafia:

«Cunicultura Industrial» — Emilio Avala Martin:

«El conejo y sus productos» — San-

tos Aran;

«Avicultura» — A. Sérgio Pessoa;

«Avicultura» — A. M. Jull;

«Galinhas e Ovos» — Mário Marques. — Sérgio Pessoa.

XXIII - DIREITO RURAL

N.º 38 — Assinante n.º 41 373 — Braga.

ANIMAIS DOMÉSTICOS E PREJUÍZOS POR ELES CAUSADOS; DIREITO DE DEFESA DO PROPRIETÁRIO

PERGUNTA — Tenho uma bouça que não é murada, isto é, é aberta. Nas suas proximidades um indivíduo construíu uma casa para sua residência, e as suas galinhas andam com frequência nesta minha bouça. Dão-me prejuízo porque comem a semente do tojo e os pinhões que caem das pinhas dos pinheiros bravos. Assim, não há renovação do tojo nem dos pinheiros. Além disso, com as unhas ao esgaravatar o solo ainda dão cabo de algum tojo e de alguns pinheiros acabados de nascer.

Consta-me que o dono da citada casa dissera que se eu quiser que as suas galinhas não vão para a minha bouça que tenho de a murar e que se lhe mato alguma no meu terreno tenho que a pagar cara. Desejava ser informado do seguinte:

1.º — Qual o meio legal existente para eu evitar que as galinhas façam da minha bouça terreno conquistado?

2.0 — Posso eu matá-las na minha bouça a tiro de caçadeira ou a tiro de carabina, isto é, à bala?

RESPOSTA—1. Estabelece o art. 2394.º do Cód. Civil que «aquele, cujos animais... prejudicarem a outrem, será responsável pela satisfação do prejuízo, excepto provando-se, que não houve de sua parte culpa, ou negligência».

E entende-se que desde que as galinhas andam à solta e portanto podem invadir terreno alheio, o dono delas terá sempre uma atitude negligente porque

as não vigia.

Quer dizer: o senhor consulente pode exigir do dono das galinhas a indemni-

zação pelos prejuízos que efectivamente

2. Por outro lado o art. 392.º e o § ún. do Cód. Civil prescreve que os proprietários e cultivadores podem, nas suas terras, destruir as aves domésticas, na altura «em que nos campos houver terras semeadas, ou cereais, ou outros frutos pendentes em que possam causar prejuízo» (cfr. art. 9.º do dec. 23460).

Ora se é certo que uma bouça não é um campo, certo é também que a acção das galinhas é prejudicial ao repovoamento natural dessa bouça, que não pode deixar de se considerar como uma sementeira, na medida em que os frutos são, por assim dizer as próprias árvores e mato, pois é deste e daquelas que o proprietário tira o rendimento do terreno.

Aliás o repovoamento florestal, é, como demonstram inúmeras disposições,

de interesse público.

Por outro lado o proprietário tem o direito de defesa—até pela força—da sua propriedade (arts. 2339.º e 2354.º do

Cód. Civil).

Todas estas considerações servem para concluir que, em nossa opinião, o Sr. Consulente tem ainda o direito de matar as galinhas que invadam a bouça, não tendo no entanto o direito de as recolher e... comer, pois, mesmo mortas, não deixam de pertencer ao seu dono.

No entanto, em matéria de defesa da propriedade há que agir com toda a cautela, dado que por vezes os tribunais tem certa repugnância em justificar os actos criminosos praticados em defesa da propriedade quando seja manifesta a desproporção entre o meio de defesa utilizado e o prejuízo real ou eventual que na propriedade foi ou pode vir a ser causado.

E não podemos deixar de esquecer que é considerado, pela lei penal, crime de dano todos os danos causados voluntariamente em propriedade alheia, móvel, imóvel ou semovente (art. 481.º do Cód.

Penal).

3. Pode ainda o Sr. Consulente recorrer à Guarda Nacional Republicana participando o facto que julga lesivo da sua bouca

4. Concluindo: o Sr. Consulente, no nosso entender, pode seguir diversos

caminhos:

a) — ou matar as galinhas, avisando prèviamente o seu dono, que o vai fazer se as encontrar na sua bouca:

b) — ou participar o facto à Guarda Nacional Republicana para que tome pro-

vidências;

c) — ou ainda, e até cumulativamente, exigir do dono das galinhas indemnização pelo prejuízo que lhe causam. — A. M. O. Pinheiro Torres.

N.º 39 - Assinante n.º 42 791 - Lisboa.

RATOEIRAS A FOGO: LICENCA

PERGUNTA — Tenho um pomar com árvores

de fruto que necessito defender.

O rapazio, não obstante levar a fruta, danifica-me as fruteiras. Como o «medo guarda a vinha», desejava anunciar ter ratoeiras a fogo, embora só com pistolas de alarme e visiveis letreiros.

Preciso, mesmo só para isso, pedir autorização a qualquer entidade e pagar qualquer licença?

E a quem? E como?

RESPOSTA — 1. O Decreto-lei n.º 37313, de 21 de Fevereiro de 1949, que regulou, além doutros aspectos, o uso e porte de armas e suas munições — e que exige licença —, não se refere, na definição das armas a que diz respeito, às ratoeiras a fogo.

2. Ora, sendo ainda hoje este o Regulamento vigente, e não conhecendo eu outra disposição que tal exigência faça (cfr., até 1930, O Direito, ano 69, pág. 231 e seguintes) sou de opinião de que não é necessária licença para o uso de ratoeiras a fogo, em geral, e em especial, no caso do senhor consulente que só pensa

utilizar umas pistolas de alarme.

Não vejo por outro lado que pela ratoeira em si seja necessária qualquer licença camarária, mas já me parece necessária, pelo menos em relação a algumas Câmaras, licença pelos letreiros que avisem o público da existência das ratoeiras. Mas como este aspecto depende de posturas locais é-me impossível, sem saber o local onde pretende pôr a ratoeira, dar uma resposta concreta.

4. É de notar ainda que se os letreiros ficarem colocados a menos de 100 metros duma estrada nacional é necessária ainda uma autorização da Direcção de Estradas respectiva (art.os 114.o e 127.o da Lei n.o 2037, de 19-8-1949). — A. M. O. Pi-

nheiro Torres.



Novos rumos na produção de azeitona de mesa

Transcrito na integra do "Serviço Informativo da Junta Nacional das Frutas" dado o interesse que a sua divulgação tem para os nossos leitores.

Queixam-se muitos dos nossos lavradores de que a exploração da oliveira lhes resulta cada vez menos lucrativa!

As razões deste facto poderão ser diversas e diversas se apontam: escassez de mão-de-obra, salários caros, concorrência cada vez mais acentuada de outros óleos e gorduras, preços de venda não remuneradores, etc..

Não obstante, a despeito de todos esses factores adversos, as possibilidades da nossa olivicultura estão muito longe de estarem esgotadas, crendo-se até que o principal mal reside no facto de grande parte dos nossos olivais ser explorada em condições dificientes, sem que das árvores se procure tirar o rendimento que elas seriam capazes de dar, se a respectiva cultura fosse feita convenientemente.

Para que realmente nos nossos dias, a olivicultura resulte uma forma rendosa de explorar a terra, terá que ser tècnicamente bem orientada.

Todos os factores que interessem ao êxito da cultura deverão ser bem medidos e ponderados, pois por vezes duma pequena modificação na forma de orientar a exploração, poderá depender o sucesso desta.

Um aspecto que os nossos produtores como regra têm descurado, mas que se apresenta hoje como uma das formas mais rendosas de aproveitamento da oliveira é a cultura desta espécie para obtenção de azeitona de mesa.

A produção mundial desta, atinge hoje já valores muito consideráveis, colhendose e industrializando-se presentemente cerca de 130 milhões de quilogramas de azeitona para conserva.

No caso da azeitona e para nações do Mercado Comum por exemplo, a Itália é o único país produtor, enquanto que na E. F. T. A. esta posição é ocupada por Portugal.

Claro está que estas boas perspectivas de colocação de azeitona de mesa, não passaram despercebidas aos principais países produtores, sobretudo à Itália em que se procura intensivamente reformar os métodos de cultivo no sentido de se obterem produções de qualidade. Em França por exemplo substituindo olivais destruidos por Invernos excepcionalmente rigorosos, plantaram-se em novos olivais recentemente, 1600000 oliveiras, das quais 1 200 000 se destinam à produção de azeitona de mesa. Em Israel igualmente todas as novas plantações obedecem a modernas técnicas, tendo lugar importante, os olivais para aproveitamento da azeitona. Entre nós, se a cultura da oliveira para azeite enferma de muitos males que urge evidentemente remediar, para obtenção de azeitona de mesa as coisas vão ainda piores, tanto mais que a cultura nesta modalidade exige mais atenção, do que propriamente na primeira. Sabe-se que a azeitona de conserva é um dos principais produtos de exportação no

sector horto-frutícola, a qual alcançou na média do último triénio cerca de 15 mil contos anuais; não obstante, este valor poderia vir a ser muito aumentado se a indústria dispusesse de fruta de qualidade com abundância.

A este respeito, por ser muito significativa, não resistimos a transcrever uma passagem dum relatório apresentado por um técnico deste Organismo; refere-se à azeitona de conserva recheada e diz assim:

«No nosso País os fabricos de azeitonas recheadas eram insignificantes e as exportações pràticamente nulas até 1948. Após esse ano verificou-se um esforco continuo para aumentar a produção industrial; esse esforço foi bem compensado pois determinou a criação duma exportacão portuguesa do produto, a qual se tem vindo a firmar de ano para ano; infelizmente a continuação desta evolução no sentido ascencional, apresenta-se bastante comprometida, pela extrema dificuldade em encontrar presentemente a principal matéria prima necessária — a azeitona na quantidade e qualidade indispensáveis, não obstante existirem boas perspectivas de colocação nos mercados internacionais».

Parece estranha esta dificuldade de obtenção de uma matéria prima, para cuja produção o nosso meio agroclimatérico, tem tanta aptidão; mas na verdade, com árvores vegetando nas condições culturais tão deficientes que vamos encontrar de norte a sul do país, como obter frutos perfeitos, uniformes de fácil calibragem e perfeitamente sãos?

Reservam-se para a oliveira, dada a sua rusticidade — com características que a aproximam talvez mais das espécies silvícolas — os solos mais magros e pobres, ou associam-se-lhe culturas que vão roubar à terra os princípios que depois lhe faltam; as podas umas vezes não se fazem, outras vezes são violentíssimas; a colheita geralmente é feita por forma condenável; o aspecto sanitário é descurado; não se escolhem criteriosamente as variedades! numa palavra, do princípio ao fim, a cultura é frequentemente mal ou pessimamente conduzida.

Se pensarmos que a Itália por exemplo, revendo os seus processos de cultivo, está presentemente cultivando oliveira para aproveitamento de azeitona de mesa, em terrenos fertilissimos e com esmero e o cuidado que exigiria uma delicada cultura, veremos bem a que distância estamos de esgotar as nossas possibilidades de valorização.

É nosso propósito falar um pouco sobre as novas formas de aproveitamento da oliveira, usada nestes diferentes países, a fim de que os nossos produtores se acaso ainda não tiverem delas conhecimento, figuem um pouco mais a par dos métodos que estão a ser ensaiados e usados lá fora. O que se pretende com este artigo é interessar os produtores num assunto que é, para a nossa economia, da maior importância. Se acaso alguns dos que nos lêem se aperceberem através da leitura destas linhas, do cuidado e perfeição que os produtores de outros países, Itália, França, Israel, e mesmo a Espanha põem no aproveitamento dos recursos naturais de que dispõem, despertando-lhes o interesse para reverem atentamente o seu próprio caso, daremos por atingido o nosso objectivo. Admitindo que tal aconteça, posteriormente serão publicados artigos com mais detalhe sobre a forma de cultivar a oliveira segundo cada uma das modernas técnicas. No próximo número, no prosseguimento deste artigo, serão dadas algumas ideias gerais sobre a cultura da azeitona de mesa.

Feira do Ribatejo

Os responsáveis pela sua realização pretendem que além de muitos outros atractivos, a Feira do Ribatejo, desempenhe também funções culturais e educativas. Por isso solicitaram ao Senhor Secretário de Estado da Agricultura a participação na Feira de representações das Direcções-Gerais dos Serviços Agricolas, Pecuários, Florestais e da Junta de Colonização Interna, as quais através dos seus pavilhões proporcionarão conhecimentos e aconselharão as melhores directrizes à lavoura regional e porventura nacional.

Porém, a Federação dos Grémios da Lavoura do Ribatejo, no intuito de alargar ainda mais o sentido cultural da Feira, pensa solicitar ao Senhor Secretário de Estado da Agricultura a realização de uma série de palestras por especialistas das Direcções-Gerais e Junta de Colonização Interna. Essas lições seriam proferidas nos próprios Pavilhões instalados no recinto da Feira, por agrónomos, veterinários e silvicultores especializados em assuntos de grande utilidade, no decorrer da primeira Feira.

A Comissão Executiva da Feira do Ribatejo acolheu a ideia com a melhor simpatia e se ela merecer aprovação superior será divulgada com todo o interesse para que possa tornar-se do conhecimento de todos os agricultores, mesmo dos mais modestos. Este empreendimento, que constitui uma das facetas mais simpáticas do certame, dado o seu insofismável interesse, será designado de «Semana Agrária da Feira do Ribatejo».

Para encerramento da Semana Agrária está prevista a realização de uma grande parada de máquinas agrícolas a realizar na manha de domingo 2 de Junho e, durante a gual a Lavoura ribatejana dará conta do esforço enorme que tem feito para actualizar os seus processos de cultivar a terra

- mecanizando-se o mais possível.

Boletim Meteorológico para a Agricultura

fornecido pelo Servico Meteorológico Nacional

3.a década (21-31) de Marco de 1963

Influência do tempo nas culturas

O tempo pouco chuvoso durante esta década facilitou o amanho das terras e o tratamento das culturas que, embora atrasadas, têm em geral melhor aspecto vegetativo.

Continuou em maior escala a plantação de batata e procedeu-se à sacha das temporas. Nas vinhas continuaram os trabalhos de empas, retanchas e enxertias, assim como de novas planta-

cões

Estão em floração pessegueiros e ameixoeiras. A água que ainda se encontrava nas covas abertas para as plantações e retanchas de pomares dificultou aqueles trabalhos em algumas regiões.

ENSINAMENTOS UTFLS

(De Rádio Rural)

A ensilagem é um processo de conservação de forragens que tem, em relação aos restantes, a vantagem de as manter num grau aquoso aproximadamente igual àquele que possuem no estado natural.

Dentre os diversos processos que se conhecem de efectuar esta operação, podem citar-se os

seguintes:

Ensilagem tipo «cremasco»; Ensilagem a altas temperaturas; Ensilagem eléctrica;

Ensilagem a baixas temperaturas, com ou sem adição de melaços;

Ensilagem por adição de ácidos (processo

A.I.V.).

Entre nós, é a ensilagem a baixas temperaturas aquela que maiores probabilidades de êxito oferece.

O abastecimento das madeiras ao mercado português é feito na sua quase totalidade à custa da produção silvícola nacional, completado com uma fracção mínima de madeiras importadas constituída por folhosas africanas em toros e serradas de resinosas, nórdicas ou americanas.

A produção nacional excede largamente o consumo interno, pelo que a exportação se apresenta como o meio necessário para garantir o normal

escoamento deste produto.

No tratamento das sementes deverá o senhor agricultor respeitar escrupulosamente as seguintes recomendações:

- tratar apenas as sementes destinadas à sementeira:

- não empregar, quer na alimentação humana quer na dos animais, quaisquer grãos tratados, dado que há desinfectantes muito tóxicos e venenosos;

- tratar a semente em lugares bem ventilados, devendo evitar respirar o pó ou os vapores;

- aplicar cautelosamente os fungicidas à base de mercúrio. Após a aplicação, lavar com água e sabão as partes do corpo que tenham sido atingidas pelo pó;

- não ultrapassar as doses prescritas nas embalagens, para não afectar o poder germinativo da semente e para não gastar dinheiro desneces-

sariamente:

- destruir ou queimar as embalagens que tenham sentido os fungicidas à base de mercúrio.

Seleccione os seus animais; mas tenha bem presente que apenas o exame exterior da conformação e do aspecto geral do velo, não constituem, por si só, bases suficientemente sólidas para realizar o melhoramento rápido e seguro do seu rebanho. Recorra a um técnico especializado ou inscreva-se nos Serviços de Assistência Técnica à ovinicultura, da Direcção Geral dos Serviços Pecuários, para receber o auxílio necessário.

Não se esqueça de que metade do êxito no melhoramento do seu rebanho depende da capacidade que tenham os carneiros utilizados para transmitir hereditàriamente os seus caracteres. Um único carneiro mau, pode comprometer todo o esquema de melhoramento, e deitar a perder grande parte do trabalho já realizado.

INTERMEDIARIO DOS LAVRADORES

Leitões «Large White » puros, vende Francisco Ferraz Machado — Quinta da Fuzelha — Prado — Braga.

A C. U. F.

(SECÇAO AGRO-QUÍMICA)

põe à disposição dos Agricultores

a) Produtos para combater males e pragas

- Agral LN Molhante-aderente para incorporar nas caldas insecticidas e fungicidas.
- Albolineum Emulsão de óleo branco para combater as «cochonilhas» ou «lapas» e «icérias».
- Mergamma Desinfectante da semente do milho, 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».
- Didimae 10 e 50 Produtos com base em DDT, especialmente recomendados para o combate à «traça» da batata e das uvas, e ainda ao «bichado» dos frutos, à «teia» da macieira, etc.
- Gammexane 50 (sem cheiro) e P. 520 -Produtos com base em Lindane, e R. H. C.,

- respectivamente, indicados em especial para o combate ao «escaravelho» da batateira, «pulgão» ou «áltica» da vinha, «hoplocampas», etc.
- Gamapó A Insecticida com base em B. H. C., próprio para a destruição dos insectos do solo «quirónomo» do arroz, «alfinete» do milho, «roscas», etc.
- Katakilla Produto com base em Rotenona, para combater os «piolhos» e outros insectos prejudiciais às plantas.
- Malaxone Éster fosfórico não tóxico com base em Malathion; combate «algodões», «afídios ou piolhos» «traças» das uvas, «mosca» dos frutos, etc.
- Quirogama Insecticida líquido para o combate ao quirónomo ou lagartinha vermelha dos arrozais.

b) Produtos para destruição de ervas e arbustos

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

das ervas daninhas dos arruamentos, jardins, etc.

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

c) Produtos auxiliadores da vegetação

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

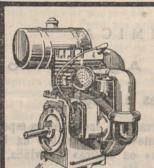
lera a formação de raízes nas estacas.

À VENDA EM TODOS OS DEPÔSITOS E REVENDEDORES DA

Companhia União Fabril

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

Rua do Bolhão, 192-3.º - PORTO



Motores a petroleo

MISCONSIN"

sempre em armazem

PECAS DE RESERVA ORIGINAIS

Distribuidores exclusivos emPortugal

Senhor bayrador

Se se encontra interessado na compra de:

Máguinas agrícolas, insecticidas, fungicidas e produtos enológicos.

Adubos simples e compostos.

Sementes para horta, prado e jardim.

CONSULTE O:

Centro Agrícola e Industrial, Lda.

307 - Rua Sta. Catarina - 309

PORTO

Telef. 25865/6

Teleg. AGROS

2747

PASTAS Comerciais e de Estudantes M A L A S em couro, chapeadas e para avião

> CONSERTAM-SE MALAS - NÃO CONFUNDIR -

José Apolinário 31-Rua do Loureiro-33 (Pegado à Pensão de S. Bento) TELEFONE, 23636-PORTO



qualquer tempo qualquer terreno



As 4 rodas motoras do motocultivador REX e a sua tomada de forca. garantem-lhe a possibilidade de efectuar todos os seus transportes.

Isento de carta de condução, REX é um motocultivador robusto para todos os trabalhos de lavoura.

Gutbrod/MotoStandard

A maior organização na venda de motocultivadores de todos os tamanhos e potências.

EM ARMAZÉM TODAS AS PEÇAS NECES-SÁRIAS PARA PODER GARANTIR UMA ASSISTÊNCIA PERFFITA

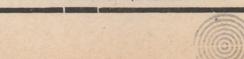
AGÊNCIA GERAL

Telefs. 20947 20948



PORTO

152, Rua de José Falcão, 156





Srs. Lauradores!

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

COBRE · DDT · ENXOFRE

Pestax

Insecticidas • Fungicidas • Herbicidas • Raticidas

de Enologia

Agro-Química Pestax, Lda.

Rua General Justiniano Padrel, 25 - LISBOA - 2



COMBATA O ESCARAVELHO DA BATATEIRA

com o novo insecticida à base de

Naftil-N-Metil Carbamato

especialmente indicado para a sua exterminação total, mesmo dos tipos resistentes que surgiram nas regiões onde a eficácia dos insecticidas clorados (DDT, Lindane, Dieldane, etc.), é actualmente pouco activa.



Pestax

3926

Importadores e Distribuidores:

AGRO-QUÍMICA PESTAX, LDA.

Rua General Justiniano Padrel, 25-LISBOA-2

GAZETA das ALDEIAS

(157)



IBRO-VERTA

PARA:

Usos caseiros - Pequenas regas - Lavagens a pressão BARATA * CONSUMO INSIGNIFICANTE * PORTÁTIL

Não requer cuidados nem instalação especial Liga-se a qualquer linha monofásica da iluminação Demonstrações grátis

PORTUGAL E ULTRAMAR

REPRESENTANTE GERAL J. L. DUARTE DE ALMEIDA, SUC.RA RUA DE S. MIQUEL, 61—PORTO TELEF. 26515

Sociedade Portuguesa de Enologia

LIMITADA

IMPORTADORES--ARMAZENISTAS

Produtos Enológicos Material de Adega

Material de Laboratório

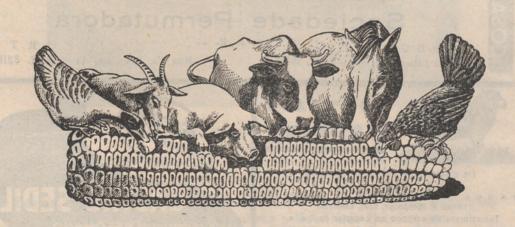
LISBO Rua da Prata, 185, 2.º TELEFONES: 2.8011-2.8014







Milho Híbrido



O MILHO DA ABUNDÂNCIA

A VENDA EM TODO O PAIS

Dirigir pedidos e solicitar informações a:

IRPAL

970

- Indústrias Reunidas de Produtos para a Agricultura (s. a. r. b.) -

Travessa do Almada, 20-2.º-Esq. — LISBOA — Tel.: 869167 e 869168

GAZETA DAS ALDEIAS

(159)

DAS



EVITE o «desavinho» com

THANE

Fungicida orgânico de zinco (Zinebe)

DITHANE M-22-A

Fungicida orgânico de manganez (Manebe)

em tratamentos alternados

2 produtos anti-mildio de efeito seguro

Contra o OÍDIO

KARATHANE

Produtos de qualidade, fabricados por Rohm & Hags - Filadélfia

PECA informações à

Sociedade Permutadora

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

S. A. R. L. PORTO

Rua da Boavista, 44 - Telef. 32107



CONTRAA

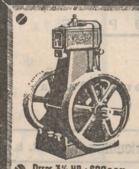
OS CRIADORES PREVIDENTES DÃO

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

- Produto garantido
 Eficácia comprevada
 Valoriza as cabeças
- Fácil aplicação Melhora a la

Agentes: COLL TAYLOR, L.da-R. Douradores, 29-1.0-LISBOA Telefone, 821476





MOTORES A ÓLEO

O MELHOR RESISTENTES MOTOR INGLÉS SIMPLES FACEIS DE PARA A MANEJAR ECONOMICOS E PEQUENA INDUSTRIA GARANTIDOS

JAYME DA COSTA, L. 14 . R. dos Correeiros · LISBOA 12 · P. do Batalha · PORTO

MECÂNICA E ELECTRICIDADE EM TODAS AS APLICAÇÕES

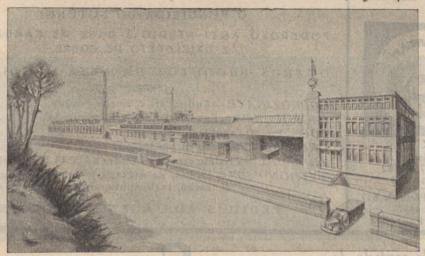
DESDE 31/2 HP - GOOD PM

FÁBRICA DE MADEIRA AGLOMERADA

«TABOPAN»

TELEFONE N.º 53 - AMARANTE





UMA DAS MAIS MODERNAS INSTALAÇÕES DA EUROPA NA PRODUÇÃO DE MADEIRA AGLOMERADA

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

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

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

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

As construções de maior categoria têm preferido «TABOPAN»

A única Fábrica Europeia que produz placas de 3, 4, 5 e 6 milímetros de espessura com uma resistência de 407 kg./cm2 (cerca de 3 vezes mais que a madeira maciça)

Distribuidores no Distrito do Porto e Província do Minho: Sociadado Comercial de Representações José Soares, Eda.

R. Rodrigues Sampaio, 169-2.° * Tel. 28091

PORTO

Distribuidor em Lisboa:

ALVES DE SÁ & C.A, L.DA

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

LISBOA



REP. EXCLUSIVOS: A. F. GOUVEIA, LDA.



Av. Inf. Santo, 52/1.º Tel. 675081/82 LISBOA-3 R. Santos Pousada, 644 Tel. 44573 PORTO

PROTEIA AS SUAS

VINHAS

USANDO O PRODUTO ORIGINAL PROCIDA



O FUNGICIDA DO FUTURO!

PODEROSO ANTI-HILDIO À BASE DE CARBATÉNE E OXICLORETO DE COBRE

OUTROS PRODUTOS DE ALTA QUALIDADE

CUPROZINATE - Anti-mildio c/ zinebe + cobre MICROLUX 95 - Enxofre molhável micronizado FOG - Enxofre ventilado

ORGANIL - Poderoso anti-pedrado

ZIRAMINE - Produto específico contra a LEPRA DO PESSEGUEIRO TYTHON "50" - (À base de PARATIÃO) - contra as lagartas do cacho, cochonilhas, afídeos, etc., etc., etc., etc.,

PEDIDOS AOS AGENTES LOCAIS

Grande sortido de

Moto-Bombas e Electro-Bombas

PARAREGA

Confiem

na grande experiência da

ASA

191, R. Mousinho da Silveira - PORTO



ASSELS

LISBOA - Avenida 24 de Julho, 56

(FABRICO FRANCÊS)

Eléctricas, petróleo e mistas, 50 a 20,000 ovos. Máximo rendimento. Acabamento esmerado. Preços mais baixos do mercado.

PINTOS DO DIA

Importação da América, Holanda, Dinamarca, Inglaterra e Israel

para Eugorda:

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

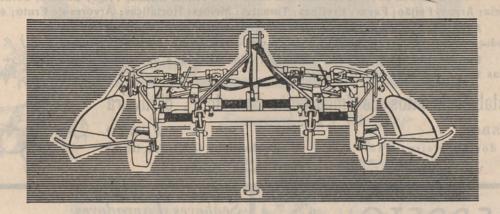
para Oves:

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

Tels. 321241-325085 H. BRAAMCAMP SOBRAL, LDA. P. do Município, 19-2.º - LISBOA-2

ESCAVADORA ENTRE-CEPAS

DECA-FRUIT



de comando hidráulico e própria para tractores "MASSEY-FERGUSON" 25 e 35 Vinhateiros

Uma alfaia indispensável na mecanização dos trabalhos em vinhas

Representantes Exclusivos:

TRACTORES DE PORTUGAL, LDA.

Av. da Liberdade, 35, 4.° Agentes em todo o país

3687



Senhores Lavradores

Depois de um INVERNO RIGOROSO, só tem uma solução para defender as suas CULTURAS: recorra à ADUBAÇÃO MODERNA por meio de PULVERIZAÇÕES com

FERFOLI/

que contem: 20 % de Azoto; 20 % de Ácido Fosfórico; 20 % de Potassa, e os elementos mínimos de Boro; Zinco; Cobre; Enxofre; Magnésia; Ferro; Cobalto e Manganésio

500 ou 200 gramas para 100 litro de Água

Com FERFOLI poderá adubar as suas culturas de Vinha; Batata; Trigo; Centeio; Cevada; Aveia; Arroz; Feijão; Favas; Ervilhas; Tomates; Melões; Hortaliças; Árvores de Fruto; etc.

Adubando com FERFOLI todas as culturas acusam um aumento de produção que pode chegar até 50 % mais do que o rendimento normal...

Em terrenos desfavoráreis, ou em períodos de seca, a adubação pelas folhas é a mais rápida e eficaz.

Estabelecimentos de Importação Ernesto F. d'Oliveira

LISBOA

S. A. R. L.

PORTO

R. dos Sapateiros, 115-1.º
Telefs. 322478 e 322484
Telegramas - LAVOURA

R. Mousinho da Silveira, 195-1.º Telefone, 22081 Telegramas — NESFEIRA





À venda em todas as farmácias e drogarias

VICENTE RIBEIRO & CARVALHO DA FONSECA, LIMITADA

RUA DA PRATA 237-LISBOA

Senhores Lavradores...

Defendam as vossas Vinhas e Árvores de Fruto, aplicando nas mesmas o inigualável enxofre

"UVANE"

o excelente enxofre molhável de origem alemã que contém 98%, de enxofre puro.

Prefiram e exijam "UVANE" que é incontestàvelmente o melhor enxofre molhável para combater o "Oídio" das Vinhas, o "Pedrado" das Pereiras e Macieiras, a "Aranha Vermelha" dos Pomares, etc., como o garante a sua alta dosagem.

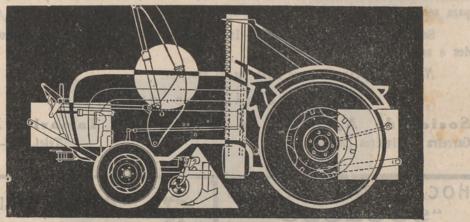
Pedidos aos importadores:

José Ferreira Botelho, h.da

Rua Mousinho da Silveira, 140-1.º — PORTO Telefone, 24160

(164)

Viveiros da Quinta do Tamariz



Standard Star Standard T Super 329 E Master

15, 28, 33, 42 E 55 HP

símbolo
de economia,
duração,
robustez e
rendimento

«GRAVELY»

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

blocagem do diferencial

cilindros independentes

embraiagem mecânica e hidráulica tipo Voith

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

COMPLETA CAMA DE ALFAIAS

PORSCHE-DIESEL

J. J. GONCALVES SUCESSORES

LISBOA — PORTO — EVORA — BRAGA — SANTAREM
AGENTES EM TODOS OS DISTRITOS

39:8

Viveiros da Quinta do Tamariz

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

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

No seu próprio interesse visite os n/ viveiros.

PECA CATÁLOGOS GRÁTIS

Sociedade Agrícola da Quinta do Tamariz, Lda. Carreira — Silveiros (Minho) Telef. 71 — NINE

CHOCADEIRAS eléctricas "SUCESSO"

REGULAÇÃO automática da temperatura MODELOS de 30, 60, 90 e 120 ovos Mais eficientes — Mais práticas Mais económicas — Mais baratas

Manuel Paiva - R. Vilarinha, 913 - PORTO



MOTOCULTIVADORES
«GRAVELY»

Um só motocultivador * 30 alfaias agrícolas

Lavra—Sacha—Grada—Semeia— Transporta—Cava e descava vinhas—Pulveriza vinhas, batatais e árvores—Serra—Rega—Ceifa etc., etc.

ADQUIRA um motocultivador

ESCOLHA as alfaias que precisa

Representantes exclusivos:

INIMEX

Internacional Importadora e Exportadora, Lda.— Rua do Almada, 443—Telef. 33379—PORTO

Pulverizadores Rocha

MOTORIZADOS E MANUAIS PARA TODOS OS FINS



Pulverizador Rocha, com turbina dispersora, para a pulverização de vinhas e árvores, montado nos três pontos do hidráulico dum tractor de qualquer marca e movimentado pela tomada de força do mesmo.

Rocha

a maior organização do País em material para pulverização

Uma organização séria ao serviço

MILHEIRÓS - MAIA TELEFONE. 948-341

Snr. LAVRADOR...o seu melhor AMIGO é um...



Empregados em Portugal há mais de 25 anos, os motores Briggs & Stratton são os preferidos em todo o mundo para trabalhos agrícolas e industriais.

APOIADOS POR UM SERVIÇO COMPLETO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

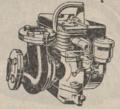
MODERNOS - RESISTENTES - ECONÓMICOS
POTÊNCIAS: DE 1 A 9 H.P.

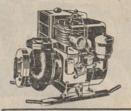
TODOS OS MOTORES BRIGGS &
STRATTON PODEM FUNCIONAR
A PETRÓLEO OU A TRACTOL

MÁXIMO RENDIMENTO DA TERRA.

UTILIZE NAS SUAS REGAS OS GRUPOS EQUIPADOS COM MOTORES BRIGGS & STRATTON









GRUPO 1 ½" — MOTOR 2 HP Esc. 1.950\$00 GRUPO 2" — MOTOR 2 ½ HP Esc. 2.100\$00 GRUPO 2 ½" — MOTOR 4 ½ HP

DIVERSOS MODELOS MONTADOS EM CARRO

QUEIRA CONSULTAR A

@Electrónia, Lda

RUA DE SANTO ANTÓNIO, 71 TELEFONE, 25800 — PORTO

3923

Cruz, Sousa & Barbosa, bimitada

Papéis Máquinas Gráficas

Telefs. 27656 e 27657
R. D. João IV, 567
P O R T O

TUDO quanto o lavrador precise saber sobre a

Cultura do Milho ou Milhão, encontra-o claramente exposto no livro

O MILHÃO

PELO

ENGENHEIRO AGRÓNOMO DR. ARTUR CASTILHO

> Um volume de 388 páginas, profusamente ilustrado

Preço 35\$00; pelo correio, à cobrança, 38\$50 Pedidos à «Gazeta das Aldelas» Visite V. Ex.ª a

Ourivesaria Aliança

onde encontrará

Jóias, Pratas, Mármores e Bronzes

a preços fixos.

PORTO \$\frac{3}{2}\$
191, R. das Flores, 211

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

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



O MELHOR GÁS AO SERVIÇO DA INDÚSTRIA

CIANAMIDA CÁLCICA

CAL AZOTADA

20-21°/. DE AZOTO

O ADUBO AZOTADO COM MAIOR PERCENTAGEM DE CAL

OS MELHORES RESULTADOS EM SOLOS ÁCIDOS NAS SEGUINTES 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

3165