

A VINHA PORTUGUEZA

REVISTA MENSAL

Dedicada ao progresso e defeza da viticultura nacional

PUBLICADA E DIRIGIDA POR

F. D'ALMEIDA E BRITO

ALFREDO LE COCQ

Inspector geral dos serviços phylloxericos na circumscripção do Sul

Proprietario viticultor e agronomo ao serviço do governo na circumscripção do Sul

JORGE DE MELLO

Viticultor e agronomo

Com a collaboração dos mais distinctos viticultores e agronomos portuguezes e estrangeiros

ADVERTENCIAS

A Vinha Portugueza sae na ultima quinzena de cada mez, em folheto de 32 paginas pelo menos.

A redacção responde a quaesquer consultas sobre viticultura sómente a pedido dos assignantes.

Fazem-se revistas bibliographicas dos livros enviados á direcção.

Só se aceita correspondencia franqueada e não se restituem os manuscritos.

Fazem-se publicações por preços que se convençionarem e troca-se com jornaes analogos.

Pede-se aos viticultores que deem noticias das suas localidades e de quaesquer occorrencias nas suas explorações.

O preço das assignaturas é de 24.000 réis por anno pagos adiantadamente.

Só se aceitam assignaturas por um anno. (*Continuam até aviso em contrario.*)

A importancia das assignaturas, para facilidade da administração e commodidade dos assignantes, é cobrada pelo correio.

O preço dos annuncios é: uma pagina 1.2500 rs., meia pagina 1.0000 rs., um quarto de pagina 800 rs.

Para tudo que se refere a Redacção e Administração, dirigir ao Centro Agricola Industrial, Rua do Arco do Bandeira, 12, Lisboa.

Companhia Real Promotora

da Agricultura Portuguesa



SOCIEDADE ANÓNIMA

RESPONSABILIDADE LIMITADA

Capital rs. 1.200:000\$000

SÉDE EM LISBOA

Ala poente do Mercado 24 de Julho — Aterro da Boa Vista

Endereço telegraphico — AGRICULTURA — Lisboa.

Numero telephonico 000

VENDE

Machinas agricolas e industriaes para todas as culturas e industriaes a preços reduzidos

INJECTORES VERMOREL E GASTINE

Bombas para trasfego de vinho e rega. De todos os systemas, Pressas, Esmagadores «Mabile», Machinas a vapor, Debulladoras, Ceteiras, Charruas, Vinhateiras, Fritros «Misos» para vinho e azeite, Filtros «Pasteur» para agua e vinhos.

Acubos fabricados na Fabrica de productos chimicos na Povoa de Santa Iria e na da Aferada, Porto, Adul e de Mexaitho.

ADUBOS PARA TODAS AS CULTURAS

Superphosphate de cal; Adubo animal, Kainit, Gesso, de Soure, etc.

ADUBO ESPECIAL PARA VINHAS

Formula do sr. Almeida e Brito, dignissimo inspector da commissão Anti-phyloxerica do Sul, **ANALYSE GARANTIDA**. Este adubo tem dado excellentes resultados comprovado pelos diversos viticultores. Remette-se o folheto a quem o requisitar.

Productos chimicos da Fabrica da Povoa de Santa Iria. — Acidos: sulphurico, nitrico e muriatico. — Soda, sulphato de soda e de ferro (capa-rosa). — Unguento «Meré» para cavallos.

Depositos de Machinas, Adubos e productos chimicos

LISBOA — Ala poente do Mercado 24 de Julho, Aterro da Boa Vista.

PORTO — Rua da Padaria, 43 a 53.

ILHA DA MADEIRA, Funchal — Salvador Gamito.

Depositos de Adubos

POVOA — Fabrica de productos chimicos.

SANTAREM — Borrhão da commissão anti-phyloxerica do Sul, em frente da estação do caminho de ferro, Domingos Xavier Madeira.

COIMBRA — Antonio Rodrigues Pinto.
CARREGAL DO SAL — Dr. Antonio da Silva Magalhães.

AZEITAO — José Antonio Fernandes.
TURCIPAL — José Maria de Vasconcellos.

MOGOFORES — Dr. Albano Coutinho.

PAMPILHOSA — Paulo Bergemim.
ALEMQUER e CADAVAL — Joaquim Pereira de Meilo.

ABRANTES — Isidro J. Baptista.
CUBA — Joaquim Antonio da Fonseca.

ESTREMOZ — J. M. dos Santos Pereira.

CANTANHEDE — João Pessoa.
LEIRIA — Manoel Monteiro.

Grande e interessante exposição permanente de machinas agricolas e industriaes na ala poente do Mercado 24 de Julho no aterro da Boa Vista, em Lisboa

Vendas a prompto pagamento e a prestações
Abatimento nos preços aos Lavradores Accionistas
Analyse de terras e informações agronomicas

SANT'ANNA & FERREIRA

121, Rua dos Retrozeiros, 123

LISBOA

Especialidade de objectos para bordar em todos os generos. Torçaes, Filozelles, Frócos, Lás, Missangas, Talagarças, Cazimiras. etc.

Encarregam-se de quaesquer trabalhos em passanteria, e bordados postos em obra, com a maior perfeição e por diminuto preço.

Guarnições e toda a qualidade de enfeites para vestidos, saias, casacos, etc., etc.

Bordados principiados para Almofadas, Tapetes, Bonnets, VOILES DE HAUTEUILS, Tiras para cadeiras, etc., etc.

Artigos d'Allemanha. Cestos de costura, Objectos da Suissa, proprios para presentes, por preços excessivamente modicos.

Satisfazem pelo correio quaesquer encommendas cuja importancia seja enviada em vale do correio.

Desejam-se correspondentes nas provincias

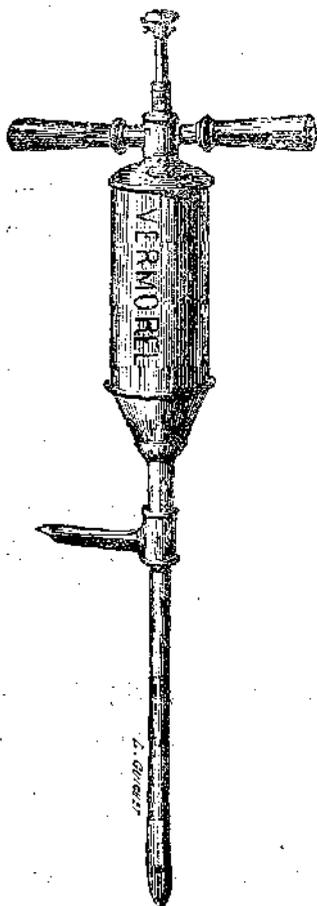
Centro Agricola-Industrial: Lisboa

(Fundado em 1876)

RUA DO ARCO DO BANDEIRA

21, 23, 25, 27, 29, 31

(12 — ESCRIPTORIO — 14)



Charruas de Aiveca Movel de *Howard* e charruços americanos.

Charruas *Brabant*, de aiveca fixa de todos os systemas, de 2 e 3 ferros e de sub-solô de *Howard*.

Charruas vinhateiras e Sachadores *Vermette*.

Charruas para metter bacello, lavrando até a profundidade de 0^m,60, *Howard* e *Vermette*.

Grades articuladas e de *Valcourt*. Injectores *Vermorel* (ultimo modelo) para tratamento das vinhas phylloxeradas.

Bombas para trasfega de vinhos, de *Gaillot*, *Broquet* e outros.

Bombas americanas para poços e incendios.

Bombas centrifugas para regas e esgotos, de *Lecteslu*, *Gwynne*, *Ruston*, *Proctor* e outros.

Prensas, desengacadoras e esmagadores para uvas, de *Gaillot*, *Piquet*, *Mabile* e outros.

Plantadores de vinha americanos.

Moinhos de vento automaticos americanos.

Machinas e caldeiras a vapor de todos os systemas e forças.

Tararas, joeiros e limpadores mecanicos para cereaes.

Corta palhas, trituradores e corta raizes.

Moinhos para cereaes, enxofre, etc.

Gadanhos, forcados e forquilhas americanos.

Respigadores, semeadores mecanicos.

Pás e enxadas inglezas, ferramentas para pódas e enxertia.

Machinas para fazer manteiga. Rede de ferro galvanizado. Tubos de gutta-percha, lona, ferro forjado, etc., etc.

Sortimento completo de peças de sobreceiente para todas as machinas fornecidas pelo

CENTRO AGRICOLA-INDUSTRIAL

A VINHA PORTUGUEZA



SUMMARIO

A REDACÇÃO. — *Aos nossos leitores e collaboradores.*

F. D'ALMEIDA E BRITO. — *Chronica de Janeiro.*

FERREIRA LAPA. — *Utilisação das aguas-mães das salinas para adubo das vinhas*

V. PULLIAT. — *O enfraquecimento dos enxertos nas vinhas americanas.*

ALFREDO LE COCQ. — *Utilisação das substancias animaes como adubo para a vinha.*

F. JULIO BORGES. — *Duas palavras sobre a genuidade dos vinhos portuguezes, nas suas relações com a viticultura, o commercio e a hygiene.*

ALBANO COUTINHO. — *Pela Bairrada.*

J. CHARTRES CRESCO. — *Cepas americanas. Situação vinicola do paiz.*

Aos nossos leitores e collaboradores

Publicando esta revista mensal, temos em mira a defeza e o aperfeiçoamento da viticultura portugueza.

O nosso programma é divulgar as boas praticas da cultura da vinha e da fabricação do vinho, e empregar todos os esforços para a conservação das vinhas invadidas pelo phylloxera ou atacadas d'outras doenças pelos meios de provado valor, tanto no paiz como no estrangeiro, promovendo e auxiliando a producção e commercio dos vinhos, e tratando de todos os assumptos que se relacionam com esta industria.

Neste sentido ficam abertas as columnas da *Vinha Portuguesa* a todos os observadores de boa fé. Os nossos assignantes deverão ser nossos assiduos collaboradores para que esta revista tenha mais utilidade. Não excluiremos d'esta collaboração senão as discussões violentas, pessoas e as lutas apaixonadas. Serão bem recebidas e com o nosso reconhecimento, as exposições de factos, as apreciações e noticias de boas

praticas e as discussões placidas sobre assumptos de interesse viticola.

Procuraremos por todos os meios ao nosso alcance divulgar as boas praticas de viticultura pedindo a colaboração dos praticos e a dos homens de sciencia, do paiz e do estrangeiro.

A REDACÇÃO.

Chronica de janeiro

Trabalhos vitícolas do mez de janeiro. — A conferencia do sr. A. A. de Aguiar. — Noticia da retirada dos negociantes francezes. — Os commerciantes do Porto e a portaria do Ministro da Fazenda. — Um syndicato para a exportação de vinhas de consumo directo. — Falta de cepas americanas em França. — Projectos de lei do sr. Ministro das Obras Publicas e a renovação da proposta para o estabelecimento de escolas praticas de agricultura. — Necessidade d'um ministerio de agricultura. — Colheita dos vinhos em Italia. — Processo para fazer enraizar bacellos americanos. — Concurso international deapparelhos anti-cryptogamicos e insecticidas em Conegliano, Italia, em Moutplier, França.

TRABALHOS VITICOLAS DO MEZ DE JANEIRO. — Continuam as podas das vinhas das encostas reservando para mais tarde as das vinhas baixas, sujeitas a geadas da primavera, afim de lhes retardar a epocha da rebentação. É necessario evitar a poda por tempo de grande frio ou de geadas que exercem uma accção perigosa para a vara podada. Guyot diz que a vinha pôde estar por podar até maio e junho escolhendo por esta occasião as varas mais fructiferas. Não partilhámos estas idéas assim como não aconselhamos as podas quando a vinha está em plena seiva, porque isso occasiona uma grande perda para a vegetação, apesar do *choro da vinha* não constituir seiva perfeitamente elaborada. As podas são longas ou curtas segundo a natureza das cepas; umas tem tendencia a fructificar na base da vara outras na extremidade; os viticultores devem conhecer as tendencias de cada casta afim de determinarem o systema a seguir. São variadas as podas usadas em cada centro vinhateiro, de longa data seguidas pela pratica. Hoje ha uma corrente para dar á vinha a expansão que a sua indole reclama, fornecendo á planta os adubos compensadores da maior carga de vara.

A poda em *talões*, usada nbs campos do ribatejo, nas propriedades do sr. Bartissol, no Pinheiro, e pelo sr. Sousa em Alvito, e no meio dia da França, deve ser experimentada n'outros pontos do paiz; é recommendavel pela simplicidade e boa fructificação, dispensa tutores e conserva um conveniente equilibrio na vegetação.

Em muitas localidades usa-se a boa pratica de descarregar á thesoura a vinha durante o inverno e assentar á poda quando a vinha começa a rebentar.

Continuam ainda n'este mez as estrumações, indispensaveis nas vinhas phylloxeradas tratadas pelos insecticidas e necessarias para manter e augmentar as boas producções. Os estrumes de curral e outros vegetaes devem empregarse durante o inverno, em cavas abertas ao meio de cada 4 cepas. Os adubos chimicos, concentrados, pulverulentos, mais soluveis que aquelles é conveniente applical-os em volta de cada cepa quando já se não receiam as grandes chuvas; estes são preferiveis, quando ricos em principios azotados, para a restauração de cepas enfraquecidas pelo phylloxera.

É, conveniente limpar as valas onde se tem accumulado detricτος das encostas arrastados pelas chuvas, e espalhar nas vinhas estas terras fertilisadoras.

Em vinhas já podadas costumam os francezes dar n'este mez o primeiro amanho, que consiste em accumular no meio dos espaços entre as linhas a terra calcada ao longo das cepas (*déchaussement*). Em plantações alinhadas este amanho é feito á charrua e completado á enchada.

O distincto viticultor Isidoro de Sousa, em Alvito, ha muito que usa com excellent resultado este primeiro amanho e o sr. Bartissol fal-o preceder d'uma passagem de charrua ou de sachador, no outomno, pratica tambem muito preconisada em França.

É em janeiro que se fazem as mergulhias e as plantações em terras d'encostas ou bem enxutas; em solos argilosos e humidos devem executar-se em março e abril. Não contestamos as vantagens da mergulhia, mórmente no Douro onde este systema de *renovar* é bem feito; as mergulhias povoam rapidamente as falhas, e dão fructo desde o segundo anno, asseguram a qualidade da cepa e permitem multiplicar com facilidade as cepas americanas *aestivalis* e outras que pegam mal d'estaca; mas tem o inconveniente de ser um trabalho mais caro que a replantação por bacelo ou barbado, darem cepas menos rusticas e fortes, sendo este processo impraticavel nas plantações americanas enxertadas. Nós preferimos as renovas por barbados com terra nova e bem adubada, plantadas em seguida ao arranque das cepas moribundas. Conhecem-se 4 typos de mergulhia, a *mergulhia simples* que consiste em deitar uma vara só conservando a cepa mãe

na produção, ou esta vara seja americana resistente a *phylloxera* que se enxertou no anno anterior e que vae ser reenxertada com uma casta indigena no anno seguinte, ou seja para repovoar faltas, ou ainda para produzir plantas enraizadas. Quando se tem por fim obter plantas enraizadas o trajecto subterraneo da vara deve ser curto e póde fazer-se a mergulhia com vara atempada ou herbacea. Quando se tem em vista encher falhas ou repovoar com cepas resistentes, a mergulhia deve duitar-se para o logar que lhe compete, abrindo uma vala de 0,35 a 0,45 de profundidade, de modo que as cavas lhe não cheguem. A vara deve ser escolhida entre as mais compridas e as collocadas mais baixas. No ponto onde deve ficar a nova cepa dirige-se verticalmente a ponta da mergulhia, corta-se a dois olhos e liga-se a um tutor. Na occasião da mergulhia a cepa mãe deve estrumar-se abundantemente e no anno seguinte a vara mergulhada, devendo esta ser emancipada ao segundo anno. Enxertando cepas resistentes ao *phylloxera* em vinha indigena, o que constitue um economico meio preventivo contra esta doença, e sendo as varas mergulhadas podem ser enxertadas no anno seguinte.

M. Champin usa este systema de mergulhia para obter merithales, ou entre nós, enraizados para enxertar. No inverno que segue a mergulhia descobre a vara enterrada, (americana) onde em cada nó existe um feixe de raizes, corta a um ou dois nós e enxerta com casta europea. Recommendamos este processo aos vicultores.

A *mergulhia por cepa completamente deitada* é mais dispendiosa que a antecedente e inferior a ella porque as cepas que se deitam são ordinariamente muito fracas, dando origem a novas plantas pouco vigorosas de pouca duração, com um systema radicular mal distribuido, nascido de pau velho e muito desseeminado. Unicamente póde haver interesse em usar este processo quando se queiram povoar muitas falhas. É indispensavel estrumar fartamente logo no primeiro anno.

A *mergulhia chinesa* é muito recommendavel para obter n'um anno, bons barbados de plantas americanas difficéis de radicar. Pratica-se deitando n'uma vala de 0^m,25 a 0^m,30 a vara ou varas escolhidas que se mantem estendidas horizontalmente com o auxilio de dois tutores a 0^m,06 a 0^m,08 abaixo da superficie do solo. Illiminam-se todos os olhos da vara mergulhada a partir da origem até entrar na terra. De cada olho rebenta na primavera um pam-

pano e, logo que estes adquiram o crescimento de 0^m,15 ou 0^m,20, enche-se a vala com a terra que lhe pertencia, convenientemente estrumada; se a terra é muito argilosa e ruim mistura-se-lhe areia ou terriço para facilitar o desenvolvimento de raizes. Se o tempo corre muito secco e ao solo falta frescura é conveniente regar. D'este modo cada rebento constitue uma excellente planta enraizada, obtido por um processo muito pratico e economico.

A *mergulhia por versadi* pôde tambem servir para povoar falhas, ou seja com plantas indigenas, com plantas americanas para enxertar no anno seguinte, ou com estas de producção directa.

E' muito simples e barata segundo as informações do distincto viticultor de Torres Novas o sr. A. Maria de Carvalho, que a tem praticado com bom resultado. Pratica-se escolhendo uma vara de dimensão sufficiente e convenientemente situada, dirigindo-se para o ponto onde deve ficar a nova planta; encurva-se formando um ligeiro arco e a extremidade livre enterra-se á profundidade a que costuma plantar-se o bacello (0^m,30 a 0^m,40) e liga-se solidamente a um tutor. Deve haver a maior precauçaõ em illiminar todos os olhos da vara desde a sua origem até aos dois olhos que ficam mais perto da terra.

O *desmame* faz-se no anno seguinte. As plantas obtidas por este processo são bem constituídas e algumas dão fructo no primeiro anno. A *mergulhia por versadi* é recommendavel de preferencia ás duas primeiras.

Nos terrenos permiavcis e encostados devem fazer-se as plantações n'esta epocha.

Não cessamos de aconselhar aos viticultores que estabeleçam as suas plantações bem alinhadas e distanciadas de modo que possam empregar as charruas e os sachadores nos amanhos ordinarios, no que ha uma economia incalculavel, mormente nas regiões onde vão escasseando os operarios e o trabalho é caro. A distancia entre as cepas deve ser 1^m,50 a 2^m; a producção por superficie não diminue, antes augmenta porque pôde dar-se á vinha uma maior expansão e cada cepa gosa maior quantidade de terra para se alimentar e estender as suas raizes. Todas as plantações superiores a um hectare devem ser estabelecidas para lavar.

Recommendâmos muito aos proprietarios que plantem só boas castas, de qualidade e producção; observem quaes as que na sua região produzem melhor e dão bom character

ao vinho e plantem só essas; as proprias vinhas os ensinam a escolher as que mais lhe convem. E' necessario que todas as plantas produzam regularmente e se não gaste tempo e dinheiro com castas pouco ferteis e de ruim qualidade como succede em muitas regiões que cultivam um exagerado numero de variedades. Da plantação e da escolha das castas depende o futuro da vinha, a sua productividade e o typo do vinho.

As plantações de cepas americanas podem fazer-se com bacellos para enxertar ao segundo anno ou com barbados já enxertados; n'este caso devem amontoar-se as plantas até ao ponto da soldadura para que os tecidos d'esta, ainda tenros, não sofram com as intemperies, frios, geadas e fortes calores.

Nos dias em que não pode haver trabalho nas vinhas aproveita-se o tempo para preparar os tutores e *sulfatal-os*. Os tutores sulfatados duram 5 a 10 vezes mais que os que não soffrem este preparo; resistem muito á secura, á humidade e estão mais ao abrigo dos insectos parasitas e de todas as vegetações *cryptogamicas*.

Sulfatam-se os tutores introduzindo-os, enmolhados n'um tanque, onde exista preparada uma solução de sulfato de cobre na dose de 2 kilos d'este sal para 100 litros d'agua, mantendo-os sempre debaixo do liquido por meio de pedras pesadas. Esta imersão dura 15 dias, findos os quacs se põem a secar á sombra. Quando se percebe que o liquido diminue de densidade, isto é, que tem falta de sulfato renova-se.

Pode tambem preparar-se o banho com agua quente a 60 graus, demorando, n'este caso, os tutores apenas 24 horas, e secando-os em seguida á sombra.

O banho deve marcar 5 graus ao areometro Baumé. O sulfato de cobre custa entre 200 e 240 réis o kilo.

Todos os dias de bom tempo e quando o solo esteja enxuto devem aproveitar-se para o tratamento das vinhas *phylloxeradas* pelo sulfureto de carbone. Os viticultores não devem abandonar este serviço para que seja bem feito e dê resultados favoraveis. E' altamente inconveniente applicar o sulfureto por tempo de chuva ou em terrenos muito humidos; mais vale não o empregar do que fazel-o em taes condições. Sabemos que alguns proprietarios não tem sido muito escrupulosos na escolha da occasião para o tratamento. O insecticida deve ser regularmente distribuido por furos equidistantes, não se empregando por metro quadrado

mais de 25 grammas, isto é, de 6 a 9 grammas por furo aberto á distancia de 0,^m50 a 0,^m65. Distanciando os furos augmenta-se a dose, mas é necessario desviar então a injectão do pé da cepa 0,^m30 pelo menos. Os furos devem ser bem tapados e os injectores andar sempre bem regulados para que dêem sempre a mesma dose e não uma grande quantidade, que prejudique as cepas, ou muito pequena que seja inutil.

A preparação das vasilhas para a primeira trasfega do vinho exige tambem n'este mez os cuidados do viticultor. Devem ser examinadas, para ver se os arcos e as aduelas estão em bom estado, e destapadas afim de se conhecer se tem mau gosto e sulfuradas com uma simples mecha ou com o sulfurador Silva Pinto, para anular qualquer fermento ou bolor; em seguida tapam-se hermeticamente e assim se conservam até á vespera da trasfega.

Se algum tunel de vinho do anno antecedente tem mau gosto antecipa se a trasfega e faz-se passar pelas bôrras, *lias* ou *mãe*, dos vinhos novos e em seguida passam-se para vasilhas sulfuradas ou mechadas. Este é um meio de regeneração que dá bons resultados.

A CONFERENCIA DO SR. A. A. D'AGUIAR. — Este illustre homem de sciencia, bem conhecido no paiz pela sua competencia em assumptos vitícolas, celebrou uma conferencia, nas salas da Real Associação de Agricultura Portugueza perante um numeroso auditorio, em que verberou os homens que mandavam vinho fucschinado para França. O sr. Aguiar disse que não era a primeira vez que em Bordeaux tinha sido regeitado vinho portuguez. A fuschina prepara-se já em pequenos ladrilhos, parecidos com os paus de chocolate. O negociante desacreditado compra vinho branco barato, deita um pedaço d'aquelle *chocolate* n'um tunel e o vinho dentro em pouco apparece tão tinto quanto se queira. Fazemos justiça aos nossos viticultores; elles, por ora, não fâlsificam os vinhos, mas o que elles devem é mover crua guerra contra aquelles que concorrem para desacreditar os nossos vinhos em França, onde tem hoje uma grande procura. N'esta conferencia o sr. Aguiar lembrou que estavam plenamente justificadas as suas ideas quando ha 10 annos dizia que era necessario fazer vinho de consumo directo pelo typo francez, o mais apreciado e conhecido nos diferentes mercados.

O que os francezes hoje ganham com os nossos vinhos

de lotação podia lucrar a viticultura portugueza, se estivesse habilitada a enviar aos mercados, que a França abastecer, vinhos genuinos, de character definido e bem preparados. O phylloxera destruiu muitas vinhas em França, empobreceu muitas regiões, mas enriquecerá Portugal se os vicultores tiverem a tenacidade de se defenderem pelos meios hoje conhecidos e que os francezes, quando perderam os seus vinhedos, não conheciam como conhecem hoje. O illustre conferente aconselha os vicultores a aproveitarem o mercado francez emquanto elle se soccorrer do nosso paiz, mas recommenda que não durmam á sombra d'esta prosperidade, e pede aos agricultores que se associem que luctem pelos seus interesses, como fazem outras classes menos numerosas e menos credoras da protecção dos poderes publicos.

NOTICIA DA RETIRADA DOS NEGOCIANTES FRANCEZES. — Os jornaes da capital noticiaram que os commissarios de Bordeaux encarregados de comprar vinho em Portugal receberam ordem d'aquella praça para suspenderem as compras em virtude dos rigores quarentenarios a que são obrigados os cascos vasiaos á entrada do porto. Effectivamente a imprensa franceza queixa-se de taes rigores e, ou seja porque não precisem de mais vinho ou porque realmente estejam n'essa intenção, as compras afrouxaram apesar de ser muito pequeno o *stock* de vinhos por vender. Mas não é só das medidas de sanidade que os francezes se queixam, a sua imprensa falla da morosidade dos transportes dos centros de producção até ao caminho de ferro, do exagerado custo e da expedição lenta pela alfandega. Effectivamente os transportes dos centros productores da Extremadura são carissimos, mas o caminho de ferro vac em pouco tempo remediar este inconveniente.

Em Bordeaux e Carcassonne esperam-se grandes partidas de vinho da Cecilia e da Turquia onde dizem havel-o magnifico para o seu commercio.

Todos estes factos devem pôr os vicultores de sobre aviso, porque se não forem serios, se não tratarem de combater os traficantes se não facilitarem o commercio e, sobretudo, se em commum, por meio de associações, não cuidarem de preparar vinhos genuinos e apresental-os nos mercados sem intermedio dos francezes poderão encontrar-se, d'um momento para outro, em grandes difficuldades para vender os seus vinhos, cuja producção é crescente.

OS COMMERCiantES DO PORTO E A PORTARIA DO MINISTRO DA FAZENDA. — Quando se soube em Lisboa que haviam sido regeitados alguns cascos de vinho em Bordeaux em que a analyse verificou a existencia de substancia prejudicial á saude, foi expedida pelo Ministro da Fazenda uma portaria ordenando que os vinhos exportados fossem analysados, de modo a garantir a sua genuidade aos mercados consumidores. Não temos senão a applaudir esta resolução. Tudo o que se adoptar para fiscalisar a pureza do vinho exportado encontrará da nossa parte sincera approvação. E' de resultados futuros funestissimos a falsificação dos vinhos, mas muito peor seria que o governo deixasse de providenciar contra taes abusos, mesmo para que as outras nações saibam que em Portugal se empregam as possiveis diligencias tendentes a evitar que os vinhos saiam a barra falsificados.

Estes são os desejos dos vicultores e deviam tambem ser os do commercio; mas grande foi o nosso espanto sabendo que os commerciantes do Porto n'uma reunião da Associação Commercial n'esta cidade, pretendessem a derogação completa da Portaria do Ministro, pretensão que, pela exorbitancia e desfavor com que a opinião a recebeu, chegou modificada ao Ministro, quando a commissão de negociantes veiu a Lisboa, pois parece que esta commissão voltou satisfeita com a resposta do Ministro que nos consta ser de que a Portaria seria mantida, apenas alterada no sentido de não difficultar as exportações. O Ministro bem andou se assim procedeu.

Posteriormente noticiaram os jornaes que tinha sido entregue ao poder judicial a firma exportadora dos vinhos que voltavam de Bordeaux. Disse o sr. Aguiar na sua conferencia que quem os falsificou devia ser condemnado a bebelos, mas como os nossos codigos não estatuem tal penalidade, que os tribunaes os punam conforme as leis e que tal punição seja publicada na praça de Bordeaux para que lá se saiba o nome dos commerciantes deshonestos e que o governo cumpra o seu dever.

O commercio licito deve no seu proprio interesse applaudir o procedimento e muito nos espantou que do Porto advogassem idéas contrarias.

No tribunal de Lyon, em França, teem sido condemnados muitos negociantes por venderem vinhos falsificados, applicando lhes grandes multas e prisão de 8 dias a um anno, além da d'uma copia d'esta condemnação afixada na porta dos armazens e nos logares publicos da cidade, e já que to-

camos n'este assumpto muito desejavamos que tambem se adoptem medidas energicas tendentes a garantir as marcas de cada região, de modo que se não supportem vinhos com um nome que não é o seu, como está succedendo com o vinho do Porto. Se é uma falsificação encorporar substancias nocivas á saude, tambem é fraude supportar vinho com uma marca que não é a sua.

A região do Douro está soffrendo d'este mal, porque vão do sul e d'outros pontos do paiz muitos vinhos que saem pela barra do Porto com a marca afamada d'aquella região. O Douro que nunca pôde produzir em quantidade e pelo preço que produzem as outras regiões é d'este modo gravemente prejudicado, luctando além d'isso com muitos estragos da phylloxera.

Esperamos que o governo se compenetre da justiça e das circumstancias em que se acha o Douro promulgando providencias que garantam um preço remunerador do seu vinho, que nunca pôde ser barato, e que os commerciantes se convençam que não é licito explorar uma região, que lucta com difficuldades, em seu exclusivo proveito.

UM SYNDICATO PARA A EXPORTAÇÃO DE VINHOS DE CONSUMO DIRECTO. — Devido a iniciativa d'um distincto viticultor e estrenuo propugnador dos progressos agricolas, o sr. dr. Figueiredo Leal, realisou-se em Alpiarça um começo de syndicato para a exportação directa de vinhos exportados. Informa-nos aquelle cavalheiro que um certo numero de proprietarios reuniu n'uma adega commum uma determinada quantidade de vinho que é tratado convenientemente para ser enviado como amostra a differentes mercados. Este vinho vae descobrir terreno e sendo bem accete no anno seguinte os proprietarios destinam mais quantidade de vinho para o syndicato e assim conseguirão tornar conhecida a marca da sua região, e emancipar-se do intermediario francez, lentamente, sem soffrerem prejuizo, porque a grande massa das suas colheitas é fabricada em harmonia com a actual procura, até que tenham mercado seguro para o vinho de consumo directo.

Merecidos louvores cabem ao sr. dr. Leal pela sua iniciativa, e muito reconhecidos lhes ficaremos se elle fizer conhecido dos nossos leitores o resultado da tentativa dos bons viticultores de Alpiarça.

Acreditamos nos beneficos efeitos das associações d'esta ordem, que parecem ser o meio mais conducente para aper-

feiçãoar o fabrico, acreditar e tornar conhecido os nossos diferentes typos de vinho. A Italia e Hungria grandes competidores de Portugal, ensinam-nos o caminho; avancemos.

Fazemos votos para que outras regiões sigam tão bons exemplos.

FALTA DE CEPAS AMERICANAS EM FRANÇA. — Os viticultores francezes, vendo o exemplo da reconstituição dos seus vinhedos replantam por toda a parte, os que crêem no sulfureto de carbone, vinhas europeas, e os que não acreditam nos insecticidas, cepas americanas. Ha localidades onde as vinhas desaparecem completamente e onde actualmente ha uma maior superficie replantada com cepas americanas. A grande procura das castas mais resistentes e de maior valor tem produzido uma grande carestia nos mercados. Como se sabe existem ali grandes plantações e viveiros que fazem um commercio importante de bacellos, mas como os compradores são muitos tem havido difficuldade em satisfazer os pedidos e dado logar a vendas de plantas sem valor em vez d'aquellas que os viticultores mais desejam. Tem-se verificado pacotes em que existem apenas 20% da variedade pedida e o resto de castas abandonadas.

O governo portuguez para collocar os viticultores ao abrigo d'estas especulações tem viveiros seus d'onde fornece plantas de confiança a quem as requisita ás commissões officiaes:

Nós ainda não estamos n'este periodo da actividade. São relativamente poucos os proprietarios que deffendem as suas vinhas phylloxeradas; as novas plantações crescem mas com a vinha indigena; as cepas americanas que as commissões tem distribuido tem quasi que exclusivamente servido para viveiros particulares. No Douro, onde a área completamente destruida é grande, poucas replantações se tem feito, e, algumas que ha, são de vinha portugueza; começam porém, agora a applicar desenvolidamente o sulfureto de carbone nas vinhas capazes de serem ainda defendidas.

OS PROJECTOS DE LEI DO SR. MINISTRO DAS OBRAS PUBLICAS E A RENOVAÇÃO DA PROPOSTA PARA O ESTABELECIMENTO DE ESCOLAS PRATICAS DE AGRICULTURA. — O sr. Ministro das Obras Publicas apresentou ao parlamento alguns projectos de lei que lhe parecem proprios ao adiantamento da agricultura. Taes projectos representam uma utilidade muito contesta-

vel e francamente não é a sua approvação que fará progredir a nossa principal industria.

Pelo processo imaginado pelo sr. Thomaz Ribeiro não crêmos que se colonisem os terrenos despovoados e incul-tos e muito menos confiamos na organização de credito agricola que preste aos lavradores capital de que elles tanto carecem, por um juro modico. Entre os projectos de lei apresentados ha a renovação da iniciativa do sr. Aguiar para proteger e facilitar o emprego dos adubos, de que a agricultura tanto precisa para augmentar as suas producções e para estabelecer escolas especiaes e praticas das diferentes industrias da terra. Desde que se fundarem escolas industriaes não ha razão para deixar de prestar á agricultura os mesmos benefícios.

Os nossos vicultores, entre outras muitas coisas, precisam, de ser instruidos; as populações ruraes são ignorantes, os operarios são analfabetos, logo que os eduquem com a pratica e conhecimentos necessarios do seu mister, a rotina ha de desaparecer e a viticultura, que hoje lucha com immensas contrariedades para defender-se e conservar-se, ha de progredir.

Por toda a parte se ouve dizer aos proprietarios que não emprehendem os necessarios melhoramentos por que não têm pessoal habilitado; que não tratam as vinhas da antrachnose, da phylloxera, do mildiu e de muitas outras doenças, porque não têm pessoal em que confiem; só progride algum mais instruido e que tem a fortuna de encontrar bom feitor. Estes males devem remedear-se com o estabelecimento de escolas praticas para operarios. A Italia que tem este ensino muito bem organizado em pouco tempo conseguiu collocar a sua agricultura a par das praticas mais adiantadas.

Fazemos votos por que o parlamento se não feche sem approvar o estabelecimento das escolas agricolas mais praticas ainda do que as propostas no projecto do sr. Aguiar.

NECESSIDADE D'UM MINISTERIO DE AGRICULTURA. — Um paiz que se diz essencialmente agricola e que não pode ser industrial, digam o que disserem, nem uma direcção geral tem para superintender n'este ramo de riqueza publica. Nas regiões officiaes por tanto a agricultura occupa um lugar mais que secundario. Não ha estatisticas serias; se quizermos dizer com verdade aos nossos leitores qual é a superficie cultivada de vinha e a producção vinicola total não o podemos fazer. Temos visto nos jornaes estrangeiros apu-

ramentos da produção de vinho colhido no anno findo e no nosso paiz nada se sabe. Se quizer saber as condições economico agricolas das differentes regiões tambem o não conseguiremos por meios officiaes. E assim para todas as questões que se relacionam com a agricultura. E enquanto a agricultura estiver ligada ás obras publicas, que absorvem todas as atencões do Ministro, e não constituir um ministerio especial, nada se conseguirá. É urgente reorganisar a agronomia districtal, dando trabalhos determinados aos agronomos ou seja sobre estatistica, economia agricola, direcção de escolas e de estações agronomicas, estudos d'irrigações, etc. Tal como hoje se acha é quasi inutil. Os agronomos, á mercê das Juntas geraes dos districtos, que de preferencia se occupam da viacção e quando se resolvem a olhar para agricultura criam quintas districtaes por um systema já ha muito condemnado, não podem prestar ao paiz os serviços que devem prestar.

Creando-se um corpo de agronomos dependentes d'um ministerio de agricultura, aos quaes se determinem trabalhos, cujo cumprimento se lhes exija por uma inspecção cuidadosa e assidua, muito poderá lucrar a agricultura e o paiz.

COLHEITA DOS VINHOS EM ITALIA — Como se sabe este paiz tem alargado os seus mercados por meios muito engenhosos e eleva constantemente a sua produção. A colheita de 1885 foi de 22:599:100 hectolitros, quatro vezes superior á do nosso paiz.

É a Sicilia que produz mais e melhores vinhos que fazem grande concorrência aos portuguezes; entrou para aquelle total com 5.106:000 hectolitros; isto é, mais do que as nossas estatisticas officiaes attribuem a Portugal. Em 1883 produziu a Italia 28 milhões de hectolitros, em 1884 desceu a 14 milhões, por effeito de circumstancias desfavoraveis á fructificação das vinhas e estragos do *mildiu* e no anno findo subiu a 22.699:000 hectolitros. Observa porém o jornal, *Venicolo Italiano*, que a colheita de 1885 é mediocre em quantidade, pois a produção media deve ser cerca de 35 milhões de hectolitros.

A administração classificou os vinhos do seguinte modo: 34 % muito bons, 51 % bons e 15 % medicres.

Dispensa-nos de dar aos nossos leitores iguaes informações sobre a colheita do nosso paiz o artigo que no n.º 2 d'este jornal será publicado com o titulo de «*A produção vinicola de Portugal*».

PROCESSO PARA FAZER ENRAIZAR BACELLOS AMERICANOS. — Ha muitas castas de vinha americana que pegam mais de estaca. Fazendo-se plantações com bacellos das cepas do grupo *aestivalis*, Jacques, Herbemont, Cynthiana, etc., vinga um limitado numero de pés. Tem-se ensaiado para facilitar a radicação, cortar o bacello raso com o olho inferior, levantar-lhe a casca e esmagar a extremidade que se enterra, mas tudo com mediocre resultado. O unico processo vantajoso empregado até hoje é a mergulhia como já indicámos. Ultimamente recommenda-se plantar as estacas tarde, em abril ou maio, depois de lhes fazer emittir algumas raizes. Para conseguir isto collocam-se, n uma cova verticalmente, com a extremidade superior para baixo, pequenos molhos de 20 bacellos pouco mais ou menos. Cobrem-se de herva que deve penetrar no interior de cada molho. A camada d'areia deve cobrir a extremidade das estacas dez centimetros aproximadamente. A areia é em seguida coberta com uma camada de estrume quente de 60 a 80 centimetros. Passados dois mezes a dois e meio, os bacellos terão pequenas raizes; é este o momento de os plantar definitivamente em terra bem preparada, tendo cuidado de evitar o mais possível o contacto directo do ar e do sol.

CONCURSO INTERNACIONAL DE APPARELHOS ANTI-CRYPTOGAMICOS E INSECTICIDAS EM CONEGLIANO, ITALIA, E EM MONTEPELLIER, FRANÇA.— O *mildiu*, doença devida ao *peronospora vitis*, é n'este momento uma das menores preocupações dos viticultores francezes e italianos e deve ir merecendo a attenção do nosso paiz, porque nos consta que já tem atacado algumas vinhas nos districtos de Vizeu, Beja e Lisboa, apesar de não serem bem sensiveis os seus estragos.

Em França concorreu principalmente este mal para que a colheita fosse tão reduzida e de tão inferior qualidade; a diminuição da producção foi n'este paiz, no anno que acaba de correr, de perto de 6 milhões de hectolitros, pouco mais ou menos a totalidade da colheita de Portugal, quasi igual á colheita de Italia em 1883.

A defesa das vinhas phylloxeradas que entram n'aquelle paiz n'um periodo de redução e actividade notaveis não poudé compensar os enormes prejuizos causados pelo *mildiu*.

Em vista d'isto o governo italiano e a sociedade agricola do Herault este em fevereiro e aquella em março, tratam de organisar concursos de aparelhos proprios á appli-

cação dos agentes de defeza cujas experiencias no anno findo deram resultado afim de que os proprietarios d'elles possam lançar mão praticamente na campanha do proximo verão.

Em Italia preferem a aspersão das folhas com leite de cal; no Medoc preferem ao sulfato de ferro na agua de cal, na Borgogen creem nas vantagens dos tutores sulfatados, havendo até já arame cobreado (cuivré) em vez de zincado. De tudo que temos sabido parece ser mais efficaz o systema do Medoc.

Tanto o governo d'Italia como a sociedade do Herault dão prémios avultados aos concorrentes que apresentarem melhores e mais praticos apparatus de applicação das diversas substancias ensaiadas com vantagem ou d'outras propostas para o mesmo fim.

F. d'Almeida e Brito.

Presadissimos collegas e amigos

Desejam V. um artigo meu para o primeiro numero do jornal intitulado a *Vinha portugueza*, que vão publicar, e cujo fim é promover por todos os meios os melhoramentos da cultura, fabrico e commercio dos nossos vinhos que são incontestavelmente a primeira e a mais valiosa das nossas produções agricolas, como estas são no seu conjunto as primeiras e mais valiosas do que todas as nossas produções industriaes.

Sendo o primeiro escópo da crusada nobilissima que V. emprehenderam, dilatar a cultura da vinha conservando a actual a despeito dos flagellos que conspiram contra a sua existencia; e sendo já numerosas experiencias nossas e alheias a provar claramente que, se o sulfureto de carbonio attenua um d'aquelles flagellos (o phylloxera) ao ponto de tornar compativel com elle a existencia productiva senão prospera da vinha, e se as cepas americanas constituídas em *patões* das nossas cepas, ainda mais affirmam aquella tolerancia, não é menos certo tambem que a intelligente adubação dos terrenos de umas e d'outras vinhas, é devida em grande parte a efficacia do sulfureto e talvez mesmo á immundade das cepas americanas; pois que parece fóra de duvida que os adubos, alem do alimento que proporcionam, provocam a formação de novas raizes, que assim substituem as que vão sendo destruídas, occorreu-me que não poderia escolher melhor assumpto para o artigo que V. me pedem, senão algum dos que se prendem immediatamente á conservação e rebustecimento das vinhas por meio dos adubos. N'este sentido parece-me que teria algum interesse em recordar, o que, já em outro tempo lembrei relativamente ao aproveitamento de um dos elementos mais influentes na nutrição das vinhas, a *potassa*, que anda perdida para duas industrias a extraciva e a agricola.

Merecem V. todo o louvor, fundando uma publicação especial que vai representar e proteccionar a vida vinicola do paiz, a mais necessitada, não tanto pelo seu atraso, como pela sua altissima importancia na nossa

economia publica, do concurso e auxilio que lhe podem prestar tanto os praticos do officio que os temos de muita illustração, como dos homens de sciencia nos quaes não fallece, nem o valor nem enthusiasmo das grandes dedicações. Que a boa fortuna corôe tão nobre empreendimento, e a benção da patria agradecida o recompense.

De V. velho amigo, etc.

Ferreira Lapa.

Utilisação das aguas-mães das salinas para adubo das vinhas

As aguas-mães, que ficam depois de colhido o segundo sal nos meios de baixo da talharia, são deitadas fóra, ou ficam nos talhos misturando-se-lhe agua do mar. Os nossos proprietarios de marinhas não lhes conhecem utilidade, nem sabem os diversos modos que ha de as aproveitar.

Nas salinas do meio-dia da França extrae-se por evaporação a parte salina das aguas-mães, que se vende para adubo dos campos cultivados, á rasão de 6 francos os 100 kilogrammas. Chama-se este producto, *salino bruto das marinhas*.

No nosso clima esta evaporação das aguas-mães, até á seccura sufficiente a poder ser embarricado o salino em estado de pasta humida, podia alcançar-se com o simples calor e ventilação da atmosphera, bastando para isso estendel-as na larga superficie de um grande taboleiro forrado de beton, á medida que fossem saindo da saluacão, e revolvendo-as de quando em quando, para facilitarem a sua seccagem.

Podia-se ainda fazer este trabalho de evaporação das aguas-mães em dois taboleiros distinctos, dando no primeiro um deposito forrado de sulfato de magnesia e de chloreto de sodio, que se fórma quando a agua-mãe saindo da talharia com a graduacão de 32º chega a 35º. Este sal chamado *mixto*, que pôde ser aproveitado industrialmente, mas que não tem maior virtude, podia ser desprezado, aproveitando-se a sua agua-mãe para no segundo taboleiro depôr um segundo sal, chamado *sal de verão*, que contém em estado de sulfato e de chloreto dobrados com a magnesia toda a potassa que ha na agua do mar, e que é um dos grandes elementos para a fertilisação dos campos.

Estê segundo salino das aguas-mães, contendo ainda sal marinho e sulfato de magnesia, contém em maior copia o sulfato e o chloreto dobrados de potassio e de magnésio, o que lhe dá maior valor que o que tem o salino bruto, e por isso se vende em França a 15 francos os 100 kilogrammas.

Estas applicações das aguas-mães são tão simples, exigem condições tão pouco dispendiosas e proporcionam lucro tão notavel, que é para admirar como os nossos possuidores de marinhas deixem perder esta fonte de rendimento. Póde-se com effeito admitir que cada 45 litros de agua salgada deixam pelo menos um litro de agua-mãe com a graduação de 28°, e que cada litro de agua-mãe dá 500 grammas de salino bruto pastoso.

O salineiro que colhe por exemplo 100 moios de sal de 12:523 metros cubicos de agua salgada, póde tirar 134:000 kilogrammas de salino bruto da respectiva agua-mãe, que ficou d'aquella colheita, producto que representa um capital de 2000:000 réis pelo menos, isto é, pouco mais ou menos $\frac{1}{10}$ do valor do sal marinho.

O que se acaba de ler é reproducção textual de um trecho da 3.^a parte da nossa *Technologia Rural*, já ha muito esgotada. Foi este livro publicado pela Academia Real das Sciencias em 1871, e até hoje não nos consta que o seu conselho haja sido adoptado, nem pelos proprietarios das salinas nem pelos agricultores.

Entretanto prega-se por toda a parte a necessidade de compor adubos artificiaes para acudir ao depauperamento do solo. E manda-se já vir de fóra o *kainite*, salino rico em potassa, para com o phosphato, e sulfato de amonia revigorar as vinhas invadidas pelo *phylloxera*.

Ora o *salino de verão* das salinas tem uma composição muito semelhante á do *kainite*, como se póde ver da seguinte tabella comparativa:

	Kainite	Salino das marinhas
Agua e materias organicas.....	12	29,0
Sulfato de potassio.....	24	25,8
Sulfato de calcio.....	1,5	
Sulfato de magnésio.....	16	12,4
Chloreto de magnésio.....	14	13,4
Chloreto de sodio (sal commum)	32	18,5
Materias insolueis.....	0,5	
	100,0	100,0

Nada mais notavel e vantajoso para todos seria do que ensaiar este salino; porque se a experiencia mostrar que póde effectivamente substituir o *kainite*, não só a adubação das vinhas ficaria mais barata, mas generalisar-se-hia este elemento na composição de outros mais adubos aos quaes forneceria a potassa e magnesia, criando-se assim um novo rendimento para os salineiros.

Ferreira Lapa.

O enfraquecimento dos enxertos nas vinhas americanas

Recebemos a interessantissima carta de Mr. V. Pulliat, professor do Instituto Agronomico de Paris, grande viticultor no Beaujaulais e redactor da *Vigne Americaine*, em que explica os grandes desastres das vinhas americanas enxertadas, no Herault, que produziam depois de 3 annos.

Estes desastres alarmaram e desanimaram n'aquella occasião os viticultores francezes, e eram tão graves as noticias que se espalharam nos jornaes d'aquelle paiz que eu logo me dirigi a M. Pulliat, com quem tenho relações desde que visitei as suas excellentes propriedades, que são uma verdadeira escola de viticultura moderna, a fim de colher informações d'uma auctoridade de incontestavel valor pela sua prática illustradissima, pela sua sciencia e pela sua iniciativa, bem conhecida, na progação das cepas americanas na Europa e na reconstituição das vinhas phylloxeradas.

Em 31 de Julho do anno passado dizia n.e Mr. Pulliat: «O departamento do Herault soffreu este anno um prejuizo consideravel com as enxertias sem se saber por emquanto a causa que lhe deu origem. Todavia pensa-se geralmente que este prejuizo é devido á má adaptação da cepa preferida pelos viticultores do Herault, a Riparia, ao clima e a certos terrenos d'este departamento. Com effeito por toda a parte onde esta casta tem sido plantada, nos calcareos brancos, marnes ou terras argilosas compactas, ella amarellece e definha, sobre tudo se a profundidade é insufficiente nos terrenos secos.

Ao contrario, nas localidades onde se tem plantado Riparia enxertada, em terrenos frescos, profundos e ferruginosos, os enxertos vegetam admiravelmente e carregam de fructos.

Por emquanto pouco se falla n'este desastre, mas não pôde deixar de ser divulgado dentro em pouco, e os adversarios da vinha americana não de aproveitar o ensejo para lançar novos descreditos sobre estas cepas, quando, para as pessoas que querem ver claro não é senão uma questão d'adaptação que os viticultores do Herault não tem tido tempo d'estudar tanta era a sua pressa em reconstituir os seus vinhedos. Eu devo communicar-lhe este desastre nas Riparias para que V. aproveite a experiencia em Portugal e para que não acredite nas exagerações das noticias que se espalham.

Nas minhas vinhas os enxertos de oito annos, que V. examinou por occasião da sua estada aqui, entre as quaes se encontram alguns em Riparias, estão magníficos. Nem um pé chlorotico; prova evidente que o enfraquecimento das vinhas do Herault só deve attribuir-se a uma influencia de solo e clima.»

Comparando esta noticia com a carta que adiante vae transcripta vê-se que o sabio professor, examinando de mais perto os factos, attribue á falta de cuidado com os enxertos a causa proxima dos desastres, sem excluir a influencia da falta de adaptação.

A Riparia foi acolhida em França com extraordinario favor; a sua fama espalhou-se em Portugal de modo que os viticultores preferem esta a outra qualquer casta. Ora a Riparia não é das cepas americanas a que tem maior actividade ou parentesco com as castas europeas; engrossa pouco, não acompanha o desenvolvimento do garfo e o resultado é uma pequena duração das enxertias n'ella praticadas.

Mr. Pulliat usa quasi exclusivamente o enxerto estaca (greffe bouture) e estabelece as suas plantações com barbados enxertados. Eu posso certificar a excellencia d'este processo; as vinhas assim estabelecidas nada deixavam a desejar tanto em vegetação como na sua fructificação.

Todos estes factos nos estão aconselhando prudencia e conhecimento das experiencias tentadas.

As commissões centraes anti-phylloxericas prestam um alto serviço á viticultura, resolvendo estas questões com segurança e praticamente, de modo que os proprietarios possam trabalhar com confiança no resultado dos seus esforços.

Mr. Pulliat, percebendo que este importante assumpto me havia preocupado, teve a feliz lembrança de escrever expressamente para a *Vinha Portuguesa* a carta que em seguida publicamos, traduzida, para que todos os nossos leitores d'ella tomem conhecimento.

A. B.

Chirables — Rhône, Janeiro de 1886

Caro Amigo Senhor Almeida e Brito.

Visto V. pensar que algumas linhas escriptas por mim serão bem cabidas na publicação viticola que V. vae fundar, escolherei para assumpto d'esta nota, uma questão que parece tel-o desasocegado: -- o pretendido enfraquecimento das vinhas enxertadas. A carta de Mr. Saba-

tier, que V. viu publicada na *vinha americana*, não deve inquietar-o, — pois o enfraquecimento e a necrose, de que falla este correspondente, só se encontra nas vinhas dos proprietarios pouco cuidadosos, que imaginam que basta enxertar, plantar e deixar os enxertos entregues ao acaso, como antigamente. A experiencia começa a provar-lhes que é necessario modificar um pouco a maneira de operar e romper com a velha rotina.

Se um viticultor das regiões meridionaes quizer recorrer á enxertia para preservar do *phylloxera* as nossas vinhas indigenas é necessario habituar-se a certas praticas, desconhecidas ou desusadas nos climas privilegiados, onde a vinha vae por assim dizer sem cuidados e sem todos os grangios a que os viticultores do Centro e do Norte estão obrigados.

É pena ver o estado em que se encontram os enxertos mais ou menos bem pegados, que tem sido feitos no meio-dia, quando são descobertos ao segundo anno, desde os primeiros calores de Maio e durante todos os rigores do Estio. Numa excursão que eu fiz em Maio de 1885, aos vinhedos do Meio-dia da França, e ao Oeste nas vinhas das Charentes, vi quasi por toda a parte enxertos assim descobertos e na maior parte incompletamente soldados. Nestas condições, o maior numero vegetava mal, muitos muribundos e só admirei como em tão desfavoraveis condições elles estavam tão bem conservados.

Para todas as pessoas que tem praticado a enxertia depois d'um certo numero d'annos ha duas condições muitissimo importantes, a que muitas pessoas não attendem, e das quaes depende absolutamente o bom resultado, boa vegetação e a longa duração da vinha enxertada. Estas duas condições são : 1.º a boa soldadura do enxerto ; 2.º a antontoa d'este enxerto durante o primeiro e o segundo anno. Vou indicar a maneira mais simples de chegar a estes dois resultados, que tem uma tão grande importancia.

Dado um enxerto bem feito sobre um cavallo bem apropriado ao solo que lhe é destinado, ou elle se planta em viveiro ou definitivamente na vinha (*sur place*) o ponto d'união deve conservar-se sempre fresco, collocando-o a 7 ou 8 centimetros pouco mais ou menos abaixo do nivel do solo, não deixando acima da terra senão o olho superior do garfo que deve cobrir-se cuidadosamente com um pequeno monte de terra bem ligeiro ou, o que é melhor ainda, com uma camada de areia de dez centimetros aproximadamente. Debaxo d'esta cobertura os olhos do garfo não soffrem os rigores do sol, que os faria desenvolver antes da epocha necessaria, e conservam-se frescos e inertes até ao momento em que o solo sufficientemente aquecido póe em movimento a seiva do cavallo. Um e outro emittem então as suas formações cellulares, sujeitos a um grau de temperatura igual, condição indispensavel para a união intima das duas camadas geradoras, que devem formar a soldadura entre as duas cepas differentes.

É necessario evitar o desiocamento dos enxertos durante o periodo de formação da camada geradora : uma ligeira saccha basta para conservar o solo mobilizado e limpo até ao fim de julho ou durante o mez de agosto, epocha em que é preciso cortar todas as radículas, que se tiverem formado sobre os garfos e supprimir os rebentos desenvolvídos sobre o cavallo.

Deve evitar-se effectuar estas operações durante as horas mais quentes do dia : um tempo chuvoso e coberto é o mais favoravel para estas suppressões e não deve esquecer tornar a amontuar os enxertos.

Com estas precauções, muito facéis de observar, pode quasi haver

certeza, se se tracta d'um terreno permíavel e ligeiro, sufficientemente rico, de obter na occasião da transplantação 60 a 70 por 100 pelo menos de enxertos perfeitamente soldados com os quaes se poderão fazer plantações em que não haverá falhas.

Mas não basta que todos os pés de vinhas enxertadas peguem bem á plantação, é preciso ainda que se desenvolvam com vigor e que nenhuma causa de enfraquecimento venha prejudicar a sua vegetação; é preciso que o desenvolvimento normal da camada geradora, operando a soldadura, seja favorecida durante o periodo de formação por um abrigo que o preserve, seja d'um excesso de calor e secura, seja d'um excesso de frio até ao momento em que as camadas celulares estiverem duras, lenhosas constituindo pau.

O viticultor tem nas suas mãos um meio facil de obter este abrigo: basta manter o ponto de união do enxerto um pouco abaixo da superficie do terreno e formar em volta da nova planta um pequeno monte de terra, um pouco largo, de oito a dez centímetros d'altura durante o primeiro e segundo anno de plantação. E' geralmente ao terceiro anno que o ponto de soldadura está sufficientemente forte, sufficientemente lenhoso contra o perigo contra as grandes secas e os grandes frios.

São todas estas precauções bem simples que preservam com segurança as vinhas enxertadas do enfraquecimento e da necrose, de que se tem feito grande barulho, e de que eu assigno a causa bem conhecida de todos os viticultores cuidadosos que praticam a enxertia desde muitos annos.

O enxerto das nossas vinhas indigenas sobre cepas americanas resistentes é um meio certo de reconstituir certas vinhas perdidas pelo phylloxera, mas ainda é necessario saber lançar mão d'este meio e empregal-o com todas as precauções desejadas.

V. Pulliat.

Utilisação das substancias animaes como adubo para a vinha

A necessidade de augmentar a producção da vinha e restringir a despeza com a sua cultura torna-se mais instante desde que a calamidade da invasão phylloxerica impõe ao viticultor mais um tributo, o da lucta contra o pertinaz e terrivel parasita.

Nas principaes regiões vinhateiras do paiz acham-se já os proprietarios experimentando ou o terror, ou os effeitos materiaes d'aquella praga; mas supposto, alguns mais animosos, cuidem de combater o mal e conservar, ou augmentar simultaneamente o rendimento liquido das suas vinhas, estudando e seguindo os meios para tal fim mais adequados, a maior parte, mas uma maioria enorme, fica inerte, crusando desanimadamente os braços perante o inimigo implacavel e a perspectiva d'uma ruina completa, que aliás poderiam evitar.

A' *Vinha Portugueza* compete debaixo d'este ponto de vista auxiliar os mais activos e corajosos, e accordar do ex-tasis, trazel-os á realidade e animal-os, aquelles que, por fracos, ou desleixados, abandonam as suas vinhas á voragem da phylloxera.

Entre os meios de que os viticultores podem lançar mão para fortalecerem as suas vinhas e ao mesmo tempo supportarem o novo tributo do tratamento, augmentando a producção, avulta o da estrumação.

Não ha ainda muito tempo que raro era ver adubar as vinhas; os viticultores sabiam melhor o que era *adubar os vinhos* do que adubar as vinhas.

Hoje, felizmente, começa-se a estrumar as vinhas e n'algumas regiões, como Torres Vedras, é pratica que se vae generalizando, inculcando-se por si mesma, pelo bom resultado que vae dando.

Em Torres Vedras, além do estrume de curral, emprega-se já o trapo de lã, que custa, posto alli, entre 260 e 320, a arroba; o bagaço de purgueira, entre 450 e 520 a arroba, e o guano de Salmondson, vendido pelo Sr. Creswell a 65 réis o kilogramma.

Todos estes adubos, sobre tudo o trapo addicionado de cinza, o bagaço de purgueira tambem addicionado de cinza, e o guano de Salmondson, teem produzido magnificos resultados; mas nem sempre os proprietarios podem obter quantidades sufficientes, ou por escassez d'estas materias no mercado, ou de dinheiro nas suas bolsas.

Resulta d'aqui a conveniencia de procurarmos quaes os meios de com o mesmo dinheiro ter mais adubo, e o modo de supprir a falta dos que estão em uso.

Lembramos n'este sentido o aproveitamento das materias animaes de pouco valor venal, mas de muito valor fertilisante, que o proprietario pode obter por baixo preço e transformar em um adubo rico, equivalente a adubos chemicos e commerciaes que se pagam por preços muito mais elevados.

Não suppomos que todos os proprietarios possam recorrer a este meio; mas um n'uma localidade, outro n'outra, ainda quando não podesse ser se não um em cada concelho, em todo o paiz poderá já haver um avultado numero de proprietarios, que, aproveitando toda a massa de ossos, unhas, chifres, trapos, pellos, pennas, aparas de pelles e de sola, chinellos velhos, sangue, e animaes mortos, criem uma riqueza importante para o paiz.

De como estas diversas substancias podem ser convertidas em bons adubos pulverulentos, ou liquidos, trataremos em diversos artigos n'este jornal; hoje limitamo-nos a apresentar aos nossos leitores uma machina bastante simples e efficiente com a qual, d'entre aquellas materias animaes, as mais duras e resistentes podem ser convenientemente pulverisadas. Referimo-nos aos ossos, chifres e unhas.

Montámos já uma d'estas machinas para este effeito na quinta do Prado em Castello de Vide, e estamos satisfeito com o resultado obtido.

Os ossos, chifres e unhas, aparas de sola e chinellos podem ser comprados nas provincias a 10 réis o kilogramma. E' por esse preço que compramos estas substancias em Castello de Vide. Em França compram-se para o mesmo effeito os ossos frescos entre 20 e 25 réis o kilogramma e os chifres entre 25 e 30 réis o kilogramma.

A machina que apresentamos é construida por Geo. E. Sherwin, Central Works, Alma Street, Birmingham, em Inglaterra. Ha diversos modellos e classes segundo as substancias que devem triturar. A que possuímos é a n.º 1 da Classe A 1, com algumas modificações attinentes a apropriar-a ora á trituração dos ossos, ora á dos chifres, unha, chinellos e sola.

Eis os preços e particularidades das machinas d'essa classe:

CLASSE A 1

Tamanho	Preço em libras	Diametro interno da caixa	Diametro do tambor	Força nominal em cavallos vapor	Productos por hora em ossos moidos
N.º 1.....	30	2 pés 3 poleg.	4 poleg.	3	200 kilog.
" 2.....	50	2 " 10 "	5 "	4	300 "
" 3.....	80	3 " 6 "	6 "	6	750 "
" 4.....	140	4 " 2 "	8 "	12	1:500 "

Nos modelos pequenos os ossos tem de ser quebrados em fragmentos de 3 a 4 pollegadas, a martello ou a maço de ferro, para poderem ser introduzidos na machina ; mas não precisam de ser torrados ou seccos ao forno. Entretanto, sendo seccos ao forno, facilita-se muito tanto o trabalho de quebrar, como o de pulverisar, podendo duplicar-se assim o producto diario. Quanto aos chifres, unhas, aparas de sola e chinellos, é indispensavel seccal-os e torral os ligeiramente ao forno, para os tornar friaveis. Sem essa operação seria impossivel pulverisal-os.

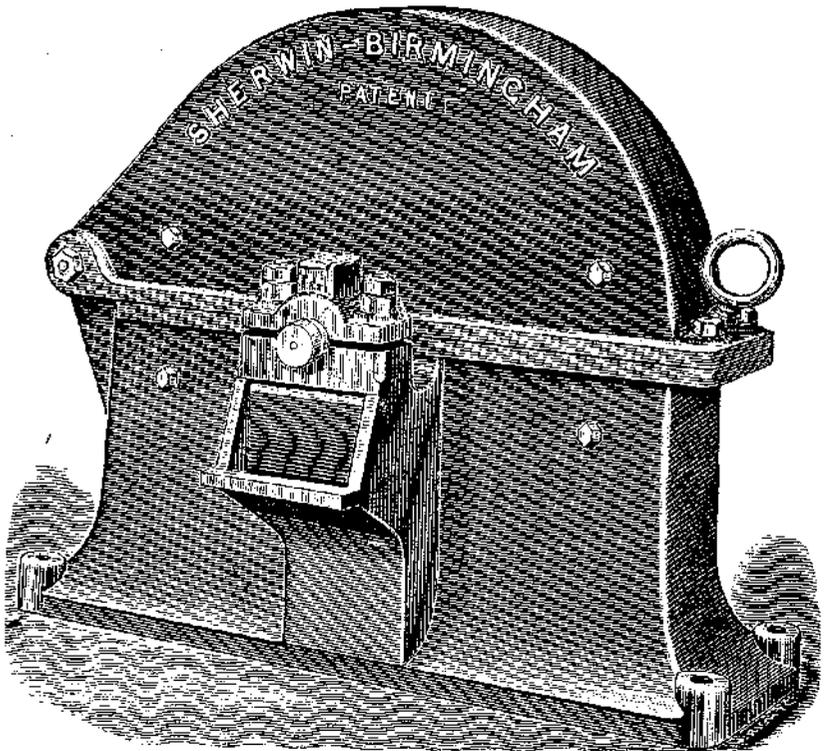


FIG. 1. — Triturador de Sherwin para adubos

A machina consiste principalmente em uma caixa, composta de duas partes, uma inferior, na qual se vê a bocca d'alimentação, e outra superior que se levanta como tampa, gyRANDO sobre um dos lados, em que faz charneira ; e

d'um disco, que volve dentro d'esta caixa sobre um eixo horizontal, que atravessa a mesma caixa e tem exteriormente em uma das extremidades um pequeno tambor, que recebe a correia de transmissão do movimento. Este disco tem quatro palhetas transversaes na sua periferia, formando batedores, que projectam as substancias que se tritura contra a superficie cylindrica interior da tampa e do fundo da caixa. Esta superficie está revestida de dentes ou resaltos de forma triangular, assentando sobre uma grelha formada de barras d'aço tambem de secção triangular, atravez da qual passa o pó e os pequenos fragmentos da substancia triturada e á medida que se vão formando. Os dentes ou resaltos, d'encontro aos quaes veem esmagar-se os ossos, são tambem d'aço, assim como os batedores. Tanto o disco como o eixo são de ferro batido, e a caixa de ferro fundido. O eixo volve sobre chumaceiras de bronze de canhão, que tem de comprimento quatro vezes o diametro do eixo, o que as torna muito duraveis. A substancia triturada cae pela parte inferior da caixa e pôde ser dirigida a um peneiro em que se separe algum fragmento maior para voltar á machina.

A producção da machina depende da força empregada e do grau de finura que se exige. A finura do producto depende da distancia deixada entre as grelhas. Com a machina n.º 1, com um bom motor da força de 3 cavallos, para obter dos ossos um adubo em bom estado de pulverisação que dispense o peneiro, é preciso ter as grelhas afastadas de $\frac{1}{8}$ de polegada ingleza a $\frac{1}{16}$. Mas então não se obtem um rendimento superior a 80 ou 100 kilos por hora de trabalho, o que ainda assim já é bom.

A machina n.º 1 pôde trabalhar com uma velocidade de 2:000 a 2:500 revoluções por minuto. As de diametro maior dão, já se vê menor numero de revoluções.

Em outro numero d'este jornal nos occuparemos ainda do trabalho e resultados praticos d'esta machina, e successivamente de outras de diversos fabricantes, que podem tambem ter applicação para o mesmo fim, segundo diversas circumstancias, entre as quaes as economicas se encontram tambem.

Lisboa, janeiro de 1886.

Alfredo le Cocq.

Duas palavras sobre a genuidade dos vinhos portuguezes, nas suas relações com a viticultura, o commercio e a hygiene

Esboçando a questão posta, pensamos em offerecer o modesto contingente dos nossos esforços para que em toda a prosperidade compativel com a sua natureza economica se releve e mantenha uma das mais valiosas explorações agricolas do paiz.

É ainda oppôr, nos termos mais correctos das verdades adquiridas no campo da lucta que a concorrência estabelece, ao que seja uma justa protecção a interesses alheios, o que para os do paiz se torna por isso mesmo de primeira ordem e de instante necessidade praticar.

Orientam-se as forças economicas de cada povo consoante a energia do seu trabalho intellectual e a diffusão dos conhecimentos que d'este facto deriva. Mas o que determina por outro lado a applicação das suas forças economicas está muitas vezes representado n'aquellas circumstancias que facil é ver no desigual relevo que affectam, como naturaes que são, de paiz para paiz, ou de região para região. Mais simplesmente, é isto o que se denomina — monopolio natural.

D'um d'estes, compartilha Portugal, relativamente á cultura da vinha.

Só por isto e tendo em vista tambem a significação do respectivo producto industrial na alimentação do homem, se vê bem que elle deve encontrar menos difficil e mais remuneradora collocação nos mercados universaes, mas que mais ou menos importante será sempre a concorrência que ahi se estabelecerá e de diferentes procedencias.

Presentemente esta concorrência modifica-se segundo a importancia dos desastres causados nos diferentes paizes viticolas pela invasão phylloxerica. Desde logo, mui diversas se apresentaram, em relação com o passado, as questões que particularmente dizem respeito a cada um d'esses mesmos paizes.

Uns terão a luctar pela manutenção dos seus titulos viticolas nos mercados onde teem dominado, mercê tambem da sua maior área viticola e das suas aptidões oenologicas.

Outros, e dado que menos assoberbados sejam pela invasão phylloxerica, podendo então mais desafogadamente afirmar a individualidade dos seus vinhos e logrando as-

sim porventura estabelecer uma corrente de relações commerciaes menos contingentes no futuro.

É, pois, sobre a adopção de bons processos de fabrico o crédito dos vinhos portuguezes, segundo os seus caracteres proprios e a sua genuidade não só para serem sustentados com muita energia na hora presente, e como bem claramente o estão indicando as circumstancias que favorecem o intento, mas para a favor d'elles se empregarem os mais regrados esforços, todos justificados aliás em presença da massa vinicola que o paiz já produz.

Sobre a situação technico-economica respectiva, ainda não deixam de ser ouvidas estas vozes :

— Regenere-se a cultura, e no sentido principalmente de começar por ahí o trabalho fundamental que é da mais correcta especialização dos vinhos portuguezes.

— Aprimore-se o fabrico a par dos processos tão recomendados pelos resultados parciaes aqui mesmo obtidos, e tendo-se em vista que fundado na excellencia do vinho, o veredictum do juiz da sua fama — o consumidor lhe ha de ser favoravel.

— Faça-se das denominações das proprias regiões viticolas e até dos nomes dos productores, por meio das *marcas de commercio* protegidas pela lei, o titulo caracteristico e de todo o ponto bem conhecido nos mercados, — os instigadores da maior procura dos vinhos portuguezes, e mais geral do que até ao presente tem sido.

Não se limitam, porém a isto só as diferentes tarefas que sobre o assumpto tem sido praticadas. Tem-se indicado os meios praticos, technicos e economicos de que dependem as melhores affirmações para assegurar o futuro da nossa industria vinicola. Alguns d'elles mesmo com bem manifesta tenacidade tem sido introduzidos na pratica. Outros, segundo as contingencias que veem muitas vezes prejudicar as melhores resoluções attinentes ao desenvolvimento industrial do paiz. Afóra o que, a situação da vinicultura portugueza mais proxivamente se define ainda, sob o aspecto financeiro, pela exportação de 1885 e em importancia superior a 13:000 contos de réis. Mais d'um terço em dinheiro, do que em 1884.

N'estes termos geraes de comparação entre dois annos consecutivos, ficam tambem apontadas, sob o aspecto cultural e estatistico, duas circumstancias importantes.

Que a quantidade de vinho, sem prejuizo da qualidade d'elle, foi notavel no primeiro anno acima indicado.

Que nos annos anteriores, indubitavelmente se entregaram á cultura da *vitis vinifera*, ou terrenos destinados a outras culturas ou terrenos incultos.

Como quer que seja, é sufficiente considerar a estatística do commercio referida a 1885, para que desde logo se emponha ao mais superficial criterio até, a necessidade que ha de empregarmos todos os esforços para que á situação d'alli revelada não succeda, por culpa propria, outra que d'ella sensivelmente distar.

Final é, nas mais simples phrases, o objectivo que hoje devem ter em vista a viticultura, a industria vinicola, e o commercio de vinhos, como solidarios que são no mesmo proposito economico, assim mais facil d'alcançar em virtude d'uma bem entendida especialisação do trabalho total que elle exige.

Assim trataremos tambem o que é de conveniencia lembrar sobre o assumpto a que se referem estas palavras.

(Continua)

F. Julio Borges.

É bem conhecido no paiz o nome do sr. Albano Continho, quer como escriptor publico, quer como viticultor dos mais distinctos.

São sempre interessantes os assumptos de que trata.

Agradecemos a honra que nos dá com a sua collaboraçaõ e felicitamos os nossos leitores.

Pela Bairrada

I

Eis uma região bem fadada para o cultivo da vinha e uma localidade prospera com a colheita dos vinhos.

Dir-se-ha, ao percorrel-a que tudo aqui caminha ás mil maravilhas, e todos respiram um ar apreciavel de prosperidade, riqueza e bem estar. O proprietario, grande e pequeno, desenvolve toda a sua actividade na plantaçaõ de bacellos.

Até ha pouco ainda se attendia alguma coisa á escolha dos terrenos. Hoje a febre das plantações alcançou todos os solos. Não se desbravam apenas esses pousios ingratos, reduzem-se a vinhas grandes extensões de boas terras lavradas. Toma ares de axioma na Bairrada o que por ve-

zes se tem escripto a respeito de Portugal: — que deverá constituir uma só vinha.

Esta corrente, a ser o effeito de um porfiado estudo economico-agricola, estava a pedir que lhe dessemos o nome d'uma campanha gloriosa. Na verdade, teria sido heroico o trabalho do agricultor que pozesse os seus esforços e os seus capitaes ao serviço do alargamento d'uma riqueza hoje incontestavel «a riqueza vinicola.» Teria sido heroica a iniciativa d'uma população laboriosa, que substituisse as culturas parciaes de somenos importancia por uma cultura em grande escala, de lucros tentadores, como está sendo a cultura da vinha.

E a Bairrada, conscia da excellencia dos seus terrenos, plantando vinhas nas suas encostas argillo calcareas e nas suas varzeas humosas, teria feito mais do que a riqueza local, teria prestado um relevante serviço á causa da vinhateria portugueza.

Tal é, tal tem sido a esteira dos trabalhos emprehendedos ha annos pelos agricultores da Bairrada, e nós que os vemos hoje enthusiasmados, mais do que nunca, com a grande procura dos vinhos para França, julgando talvez que chegou a hora da justa coroação dos seus labores e que se abriu a inexgotavel cornucopia das suas riquezas, não os felicitamos, lembramos-lhes que estão entrados no periodo mais critico da sua vida agricola, na phase mais melindrosa da sua labutação rural.

Estão feitas grandes plantações de bacello de castas indigenas e projectam-se outras muitas em toda a Bairrada, mas se cada proprietario, consoante as suas forças e o seu meio d'acção, não se tornar o mais acrisolado protector do vinhedo que mandou plantar, se não se convencer que tem de sustentar uma lucta de tratamento com a vinha que hoje lhe parece na pujança do seu vigor, e que amanhã apresenta os symptomas d'uma doença caprichosa e ás vezes mortal; se não se dispozer a conhecer e a lançar mão dos insecticidas e adubos que hoje alimentam a existencia de tantos milhares de vinhedos compromettidos por uma serie de ephytias assustadoras, se não fizer isto, ver se-ha dentro em pouco a braços com a crise que aniquillou o Douro, de cujo quadro, a dois passos d'aqui, em Souzeillas, temos um exemplar edificante.

Serão duras estas verdades?

E' de querer que não agradem aos indifferentes nem aos que até hontem zombavam dos nossos gritos de alarme em

presença da invasão phylloxerica que está compromettendo n'este momento muitos hectares de vinhas na Bairrada. E' de querer que mais uma vez se riam das nossas previsões sinistras os que viram ainda o anno passado cheios de fructo os seus vinhedos e venderam por elevado preço os vinhos das suas adegas repletas. Mal lhes parecerá, decerto, que lhes fallemos em insecticidas e adubos, se as vinhas produzem regularmente e o vinho se vende bem. Assim fossemos nós os illudidos!

Tendo appellado em vão para os esforços da iniciativa individual, que devera já ter creado na Bairrada uma associação de vicultores, onde se tratassem as questões agricolas, que representam o maximo interesse para esta localidade, o interesse da sua existencia como região vinicola, resta-nos pôr em evidencia o que tem feito entre nós a acção official, o que lhe deve a Bairrada e o que tem ainda a pedir-lhe.

Albano Coutinho.

Cepas americanas. Situação vinicola do paiz

Recebemos a interessantissima carta do distincto vicultor o sr. Chartres Crespo e chamamos a attenção dos nossos leitores para os seus trabalhos de prevenção com as cepas americanas.

Agradecemos a promptidão com que accedeu ao nosso pedido, fazendo votos para que continue a illustrar as paginas da *Vinha Portuguesa* com as suas communicacões.

Sr. Redactor.

Em resposta ao seu convite vou dar a V. algumas informações sobre os meus trabalhos feitos em antecipaçaõ do phylloxera.

Não tendo por ora esta doença reconhecida em vinhas minhas, não tive occasião d'empregar o sulfureto nem a submersão. Tenho entretanto tratado da propagação e ensaio das vinhas americanas.

Semei desde a primavera de 83 alguns porta-enxertos, e alguns milheiros de pés provenientes d'estas sementeiras foram em 84 plantados a 2 metros sobre 1 metro e 50 centímetros. Disponho já hoje de uma grande porção de vides que attingem em grossura até 6 ou 7 milímetros — grossuras maximas das riparias, mencionadas nos catalogos dos viveiristas estrangeiros. — Parecem-me estas grossuras pequenas para fazer bons bacellos-enxertos com garfos das nossas variedades. Tenciono estudar outras vinhas resistente americanas de vide mais grossa.

Tenho plantado desde 84 estacas dos productores directos mais recommendados. Só o Jacquez me deu o anno passado alguns cachos que não foram em numero que me permitisse formar opinião sobre a sua qualidade.

As vides do Jacquez e em geral dos productores directos são mais grossas que as dos porta-enxertos que possuo e faziam melhores bacellos, se não fosse a sua resistencia mais limitada. O Jacquez é porém creado em França como cavallo e vou tambem ensaiar o para este fim.

O anno passado já enxertei em bacellada de Riparia plantada em principio de 84 e por consequencia de um anno, alguns centos de pés com variedades nossas. As falhas foram de 50 por cento ou mais em consequencia, segundo creio, do pouco cuidado com o amontoamento; mas alguns dos enxertos que escaparam deitaram vides de mais de 2 metros e todos ficam este anno á vara.

A soldadura em alguns casos é perfeita; mas em geral o pé Riparia está mais delgado que a cabeça européa.

Tudo o que tenho feito e farei n'estes 5 annos mais proximos, tanto em escolha de variedades como em methodo de enxertia, plantação, etc., não passará de ensaios em ponto maior ou menor, que de nenhum modo me authorisam a aconselhar nada a ninguém senão a conveniencia de ensaiar e estudar as variedades americanas. E todos os ensaios, no meu caso, terão ainda de passar pela prova do phylloxera quando elle atacar os meus vinhedos.

Junto a esta pouco interessante noticia darei aos seus leitores, Sr. Redactor, outra, estorpeira e mais definitiva.

O Sr. M. P. Baiteau apresentou a semana passada á Academia das Sciencias de Paris o resultado das suas observações continuadas em 85 sobre a reprodução parthenogenetica do phylloxera. A geração agama que actualmente tem fechada nos frascos onde faz as suas experiencias, é a decima nona. *Não indica diminuição de proficiência nem dá outro qualquer signal de enfraquecimento.*¹

¹ Como se sabe o phylloxera reproduz-se por parthenogenese, o que quer dizer que se multiplica sem necessidade da fecundação sexual; isto é todos os insectos das raizes e das folhas são *agamos*, não tem sexo, ou melhor são todos fêmeas fecundas. Ora este poder procreator, dizem os entomologistas, vai enfraquecendo e acaba no fim d'um certo numero de gerações, sendo necessario um producto fecundo, proveniente de sexuados para que o phylloxera se não extinga por esgotamento natural de vida.

O Sr. Baiteau, de Libourne, procurava ha seis annos este producto fecundo, a que se chama *ovo d'inverno*, sem resultado, nas varas de dois annos; e os agronomos porluizes, que se deram a estas investigações, não foram mais felizes.

As larvas das raizes, as pupas, as poedeiras e as nymphas, reproduzindo-se em todas as suas phases por parthenogenese, chegam ao estado de alado ou insecto perfeito no principio do verão, que põem ovos, dos quaes sabem os sexuados. D'estes sexuados nasce o ovo d'inverno, que na primavera seguinte dá origem ás colonias ridentes e galicolas as quaes continuam a propagar-se sem fecundação immediata.

E' este o cyclo biologico do phylloxera, que os mais celebres entomologistas francezes tem observado. Em Portugal verificam-se as mesmas phases menos a existencia do ovo d'inverno que bem pôde ser cá *ovo de verão*,

Concluindo Sr. Redactor devo lembrar que a crise phylloxerica está em França em via de solução. Os terrenos das regiões vitícolas que chegaram a ter um terço e um quarto do valor que tinham antes do phylloxera já se cotam outra vez por valores em alguns casos superiores aos antigos. Tal é a confiança que os animos já readquiriram.

Mas em França a exportação do vinho era 64 por cento da exportação total. Em Portugal a exportação em vinho monta hoje a 80 por cento do total. A França é o paiz mais rico em capital accumulado, Portugal é dos mais pobres senão o mais pobre attendendo a desproporção incomparavel da sua divida publica feita em 50 annos de paz, e com um desenvolvimento dos trabalhos publicos inferiores ao dos paizes da Europa mais atrazados n'este ponto. A França tem a energia e a capacidade economica que lhe permite arrostar com as maiores difficuldades; tem o espirito de associação que põe ao serviço dos particulares forças enormes guiadas para fins determinados. Nós somos apathicos e descrentes de tudo; a associação dos interesses é desconhecida e ao que parece, impossivel no nosso paiz. A nossa despeza orçamental era em 1864 de 13:000 contos; passa hoje de 38:000 contos. Triplicou em 20 annos. Marcha vertiginosa de que não ha memoria na historia financeira de nenhum paiz.

Para V. como para mim Sr. Redactor não ha duvida nenhuma que a nossa riqueza viticola desaparecerá n'um periodo mais ou menos curto e que a nossa exportação em vinho 80 %, da total cessará. Será exaggeração calcular que a materia collectavel que ficará no paiz depois de deduzida a riqueza viticola não excederá a riqueza total que houve ha 20 annos? — Então as receitas publicas eram de 12:000 contos e hoje são de 36:000. Será possivel reduzir as despezas publicas ao que eram ha 20 annos, ou fazer render á mesma materia collectavel o triplo do que então rendia? O credito cuja cotação em Londres passou em pouco mais de um anno de 33 para 43 poderá prestar-nos algum auxilio?

E' sobre estas verdades e sobre estas previsões corriqueiras negativas e involuaveis que a jaugada do estado vae vogando.

Muito se poderia fazer ainda hoje para prevenir as difficuldades futuras. O seu jornal Sr. Redactor tem em vista tentar se pelo menos pelo lado dos viticultores alguma cousa se pôde fazer. São lhe por isso dados louvores e o auxilio de nós todos. Em quanto ao meu, modesto e fraco, pôde V. contar com elle.

Lisboa, 4 de Janeiro de 1886.

J. Chartres Crespo.

porque encontra a temperatura necessaria até ao fim d'outubro para se metamorphosear.

A communicação, porém, de M. Roiteau, sem negar a existencia do ovo d'inverno, conforme as nossas suspeitas — afirma que o phylloxera se reproduz em muitas gerações successivas, por parthenogenese, sem necessidade d'ovo fecundado.

Por tanto o processo de destruição do ovo fecundado, imaginado e experimentado por M. Balbiani é inefficaz para defender as vinhas phylloxeradas.

A B.

A VINHA PORTUGUEZA

SUMMARIO

F. D'ALMEIDA E BRITO.— *Chronica de Fevereiro e factos diversos.*

DR. JOSÉ CAETANO DOS REIS.— *Vinhas d'entre Dão e Mondego*

JORGE DE MELLO.— *A produção vinicola em Portugal.*

ALEXANDRE FIGUEIREDO.— *Vinhas e vinhos do Algarve.*

P. C. MONTEIRO GORJAO.— *A phylloxera em Torres Novas.*

ALFREDO V. V. CORREIA DE BARROS.— *As videiras de enforcado ou de emarrado.*

Chronica de Fevereiro e factos diversos

Trabalhos vitícolas do mez. — Tratamento preventivo contra a antracnose. — Tratamento da pyrale. — Destruição do ovo d'inverno do phylloxera. — Vinhos de Jaquez, Herbimot e Cumingham — Coramissão de defesa dos interesses do Douro. — Tratamento obrigatorio das vinhas phylloxeraças. — Noticias das vinhas do sr. Bernardo da Silveira, no Douro. — Noticia das vinhas do sr. Sousa Alvim, de Ourem. — Noticia das vinhas de Almeirim. — Noticias de Villa Franca. — Representação da associação agricola de Santarem. — Escizas praticas de enxertia.

TRABALHOS VITICOLAS DO MEZ. — As chuvas da segunda quinzena de janeiro não permitiram que se adiantassem as pódas, as mergulhias, os tratamentos de insecticidas do phylloxera, etc. As chuvas, n'alguns dias tórrenciaes e por vezes acompanhadas de rijos temporaes, deixavam os terrenos alagados e improprios por alguns dias, para os grangeios ordinarios e para as applicações do sulfureto de carbone, que já hoje constituem, para quem quer conservar vinhas phylloxeradas em producção, um grangeio tão necessario como as cávas, as pódas, as estrumações, a enxofração, etc.

Continuam portanto nos sitios altos e enxutos as plantações, as pódas, as mergulhias, as empas ou erguidas, as estrumações, etc. Nas localidades baixas e humidas é na segunda quinzena d'este mez e melhor no principio de março que se procede á póda. É boa pratica, que temos visto seguida por alguns vicultores, espaldar as vinhas no inverno e fazer a poda em fevereiro.

Em terras bem enxutas, livres de humidade excessiva, o vicultor deve aproveitar todos os dias favoraveis para applicação do sulfureto e suspender na occasião da rebentação das vinhas até que os novos pampanos tenham adqui-

rido uma resistencia tal que os operarios os não derrubem na passagem.

No Ribatejo fazem-se muitas plantações em marco, abril e até em maio. A preparação dos terrenos para estas plantações pode fazer-se á charrua, porque é mais barata. Uma sorriba a braço, que eu acho preferivel quando os terrenos são irregulares, pedregosos e cortados de grama ou escalracho, pode custar por hectare mais de 100.000 réis. A lavoura de preparação com uma charrua de grande força, a Bessarabian ou a Brabant, ou melhor uma Dambasle ou outra ordinaria seguida d'uma de subsolo, a de Baunet ou de Howard por exemplo, pode custar 22.500 réis por hectare, fazendo-se bom trabalho.

Nas replantações de terras que tenham tido vinhas, eu acho preferivel a preparação á enchada, mas quando o terreno se preste ha grande vantagem na lavoura. Não é conveniente plantar bacello em seguida ao arranque d'uma vinha velha, todos os praticos sabem isto; deve cultivar-se o sólo durante 3 a 4 annos com plantas leguminosas que esgotam menos o solo. No meio dia da França usam semear o sanfêno, que prepara bem a terra, em seguida a uma boa preparação e inteira estrumação. No fim de 3 ou 4 annos o sólo acha-se bem preparado para receber a bacellada.

Os terrenos fortes, argillo-calcareos, são aquelles que supportam melhor as replantações; reproduzem constantemente os elementos potassicos, de que a vinha gosa mais, e dão boas producções. Nos terrenos soltos de sub solo sem argilla calcarea ou marne a vinha exige muitos adubos e dura pouco, no entanto são estes hoje os mais apropriados ás novas plantações, porque é ahí que a defesa do phylloxera pelo sulfureto, é mais facil.

Os terrenos a plantar devem ser bem limpos de grama e escalracho, um pequeno fragmento que fique reproduz-se enormemente e não deixa desonvelver o bacello.

Como preparo indispensavel dos terrenos humidos prescreve-se a drenagem, que pode fazer-se abrindo valas regularmente distanciadas, ou melhor valas cegas, quando haja pedra na propriedade, para não dificultar o trabalho da charrua se as vinhas são dispostas para lavrar. A vinha agradece sempre e compensa a despeza com a drenagem; desenvolve-se bem, dura mais e resiste melhor ás doenças cryptogamicas *autrachnose*, *mildiu*, podridão das raizes, etc.

Fóra do Douro e Madeira não se prepara o terreno em

sucalcos para receber a vinha: o resultado é vêem-se muitas plantações d'encostas durarem pouco; fracas, com uma producção insignificante porque a terra melhor, vae sendo arrastada com as chuvas, abrindo ravinas e arrancando as cepas. Os sucalcos são uma necessidade para a cultura das encostas assim como a boa direcção das aguas para os fundos.

Bem preparado o terreno procede-se á plantação que deverá effectuar-se com toda a regularidade e a distancias convenientes para lavrar.

Podem plantar-se a $1^m,50$ em quadrado, dispondo n'este caso cada planta para se desenvolver uma superficie de $2^m,25$ e levando cada hectare 4:444 cepas; ou a $1^m,75$ dispondo cada cepa de pouco mais de 3 metros quadrados levando cada hectare 3:600 bacellos; ou a 2^m gosando cada planta da superficie de 4^m e levando cada hectare 2:500 cêpas. Com qualquer d'estas disposições a vinha pôde lavrar-se em dois sentidos.

Pôde tambem plantar-se em *quinconse* e esta é a disposição mais vantajosa para cruzar as lavouras em tres direcções, e fará repartir mais regularmente pelo terreno um maior numero de plantas.

Estabelecendo-se o *quinconse* a $1^m,50$ de base e $1^m,25$ de altura, cada bacello em vez de occupar uma superficie de $2^m,25$, como succede nas plantações a $1^m,50$ em quadrado, dispõe d'uma area representada por um triangulo com aquellas dimensões, isto é, $1^m,875$ e cada hectare leva 5:204 plantas em vez de 4:444.

Quando as castas que se querem plantar tem porte erecto, qualquer d'estas disposições permite amanhar o terreno até em epocha adiantada da vegetação, mormente se houver sempre cuidado na direcção da póda; mas se as castas tem tendencia a rastejar é conveniente a plantação em linhas desviadas $2^m,5$, 3 e 4 metros, distanciando cada bacello na linha de 1 metro a $1^m,25$. N'estas condições podem as vinhas erguer-se em cordão, dar-se lhes uma grande expansão, os carros entram por entre as linhas para distribuir os estrumes e receber a vendima e as producções se não superiores igualam as das vinhas em quadrado. A plantação em linhas desviadas, facilita todos os grangeios, e com a tendencia que se manifesta nos principaes centros vinhateiros em que faltam braços, e os salarios regulam n'estes dias, a podar, entre 500 e 600 réis, a cultura em linhas impõe-se aos vicultores.

Recommendamos até que transformem as vinhas desordenadas, por meio de mergulhias, em plantações alinhadas o que os livrará de dificuldades e sobre tudo lhes poupará muito dinheiro.

Na direcção das linhas é necessario deixar uma falha livre de 1^o,25, para a volta dos animaes.

As plantações largas duram mais, alimentam melhor o fructo, produzem mais e resistem melhor ás intemperies e ás doenças.

Cuidam muitos viticultores que um hectare com 10 milheiros de cepas produz mais que outro com 4 ou 5 milheiros; é um engano. Felizmente alguns já vão comprehendendo que, quanto mais dentro dos limites de 3 a 5 milheiros por hectare se espessam as cepas, mais estas se desenvolvem, mais produzem e mais poupam em enxofre, em póda, empa, desfolha, etc., etc.

A plantação nos terrenos de alluvião e nos preparados á charrua ou a braços pôde fazer-se com uma barra (ferro) marcando os alinhamentos com um sulco aberto com um pequeno arado no sentido longitudinal e transversal, ou a covacho, ou abrindo um sulco mais profundo collocando o bacello no fundo.

Nos terrenos fortes muito argilosos, é bom encher d'areia o furo do bacello; informa-me o sr. barão de Viamonte, illustrado viticultor de Leiria, que tira excellent resultado d'esta pratica. O bacello não precisa ser plantado muito fundo; nos sólos mais seccos, é sufficiente a profundidade de 50 centímetros. Quando o sr. Bartissol plantou as suas vinhas a 0^m,30 de profundidade, os proprietarios visinhos riam da sua *theoria*, hoje pasmam de vêr o desenvolvimento das plantações em terras ligeiras e seccas. A natureza indica mesmo que não ha necessidade em plantar a grande profundidade; a grainha semeada á superficie desenvolve raizes que vão até alguns metros; quando se arranca uma cepa observa-se que as raizes principaes não passam d'uma camada relativamente superficial e se o terreno é favoravel ellas penetram fundo independentemente da profundidade a que se planta o bacello.

Com a plantação de barbados adianta-se um anno a producção. Na cultura das cepas americanas nós aconselhamos de preferencia a plantação de barbados já enxertados. Enxertam-se estacas de vinha americana resistente, com garfos indigena, plantam-se em viveiro, dispensando-lhes durante o anno todos os cuidados, corte das raizes de garfo,

amontoa, etc., e no anno seguinte plantam-se os barbados enxertados, conservando-os ainda durante o anno amontoados, eliminando todas as raizes que os garfos emittirem.

Os bacellos ou barbados plantados devem cortar-se a dois olhos fóra da terra e esta ser bem limpa d'ervas e mobilisada com sachas superficiaes.

TRATAMENTO PREVENTIVO CONTRA A ANTRACHNOSE. — Em quasi todas as regiões do nosso paiz as vinhas são atacadas de antrachnose, tambem conhecida n'algumas localidades pelo nome de *perneira*, *charbon*, *molestia negra*, etc. Ella toma differentes formas segundo o clima de cada região e a casta que ataca. No sul, nas margens do Tejo e regiões visinhas apresenta-se com um caracter de tal gravidade que mata completamente as cepas. A diagalves, de cuja uva se faz um importante commercio d'exportação, e algumas outras castas mais delicadas tem soffrido grandes desastres desapparecendo vinhas inteiras, o que eu attribuo a uma forma especial, muito grave da antrachnose.

Teem sido indicados muitos remedios para combater esta phythonose uns, applicados em seguida á sua manifestação, o enxofre, a cal, o gesso, o pó de sulfato de ferro só ou misturado, outros, como preventivos antes da rebentação das vinhas; estes são os mais efficazes. Sabemos d'alguns ensaios feitos no paiz com bom resultado, mas não nos consta que o systema preventivo seja largamente usado, como convem.

Empregam-se para este fim as seguintes misturas :

1.º — Agua	100 litros
Sulfato de ferro (caparosa)	50 killos
2.º — Agua	91 litros
Acido sulfurico	5 »

Nas vinhas pouco atacadas a primeira formula tem produzido bastante effeito, nas vinhas mais accommettidas convem empregar de preferencia a segunda que é muito mais energica.

A dissolução do sulfato de ferro deve fazer-se em agua quente, mechendo-se repetidas vezes, durante o emprego, e adicionando-lhe de vez em quando nova mistura quente, a fim de impedir o deposito do sal de ferro no fundo da vasilha, causa frequente da inefficacia do tratamento.

A mistura do acido sulfurico na agua deve fazer-se pouco

a pouco, começando por uma pequena porção dos dois líquidos fazendo correr o acido ao longo das paredes interiores d'um balde de pau no qual se deve executar a operação. A mistura desenvolve uma elevação de temperatura.

É necessario deixar arrefecer estas soluções antes de as empregar.

Tanto uma como outra devem applicar-se com um pincel ao tronco e á vara da poda, sem exceptuar os olhos, e com o maior cuidado, para que todas as partes da cepa fiquem completamente molhadas. Deve operar-se por um tempo secco, sem vento; um dia coberto é o melhor; se chove durante as 48 horas que seguem a applicação, é necessario repetil-a.

Os trabalhadores devem ter o maior cuidado em não destruir os olhos da vara na manobra do pincel.

É de grande utilidade, antes da applicação, limpar o tronco das cascas velhas, o que se consegue com uma lava Sabaté ou com uma raspadeira. Esta operação é tambem de grande conveniencia para a destruição dos ovos e larvas que se acoitam nos intersticios das cascas.

Aconselhamos aos vicultores o tratamento com estas soluções cujos ingredientes se encontram com facilidade e por um baixo preço, e pedimos que nos comuniquem, no interesse de todos, os resultados que tiverem colhido. A melhor occasião de fazer o tratamento é durante o mez que precede a rebentação da vinha. Temos o maior empenho em saber se a *doença da diagalves* pode ser vantajosamente combattida com o acido sulfurico, e se os ovos e insectos que invernham nos troncos morrem como se affirma.

O sr. José Pinheiro, um dos mais distinctos vicultores da Estremadura, tem empregado com bom exito, ha cinco annos a enxertia das diagalves moribundas, com variedades que até aqui se mostram resistentes. Este facto parece indicar que o mal vem da parte aerea e, como a casta indicada representa a fortuna das localidades que quasi exclusivamente a cultivam, convem conserval-a; e, para isso recommendamos a experiencia do tratamento preventivo da antrachnose com a dissolução do acido sulfurico.

TRATAMENTO DA PYRALE. — A larva ou lagarta da pyrale tem feito consideraveis estragos, que nós sabemos, em Torres Vedras, Almeirim, Pinhal Novo e Bairrada. Parece-nos porem, que ella invade ainda outras regiões sendo

confundida com a lagarta do *pulgão*. A larva da pyrale, pequena, d'um verde amarellado, variada de listas verde escuro, com nodoas esbranquiçadas munidas de pello, com a cabeça preta, apparece em abril e maio, roe as folhas, os peduncullos dos pequenos cachos e muitas vezes as partes mais tenras, de modo a destruir completamente as colheitas. Os destroços da pyrale eram de tal natureza que, antes de se descobrir o meio de a combatter, os proprietarios francezes, na esperança de se desembaraçarem d'ella para o anno seguinte, chegavam a metter carneiros nas vinhas para devorar folhas ramos e pyrale.

Que nos conste não se emprega entre nós a escalda das cepas, que é uma pratica corrente em França; os proprietarios portuguezes fazem caça á pyrale como fazem para o pulgão, apanham as folhas invadidas ou esmagam as larvas que encontram, conservando a folha.

Com este trabalho impertinente e dispendioso não se consegue libertar as vinhas da pyrale.

A larva passa por differentes phases durante o verão; transforma-se em crysalida passando esta phase envolvida nas folhas enroladas em forma de cigarro e d'ahi, ao cabo de vinte dias sae borboleta de côr cinzenta amarellada, que depõe ovos que passam o inverno debaixo da casca do tronco das cepas.

Segundo a temperatura a pyrale pode fazer mais d'uma geração e assim apparecem novas lagartas em agosto.

A lagarta *agostinha*, que apparece em Almeirim deve ser a segunda geração da pyrale.

E durante o inverno, e melhor no presente mez, antes das vinhas começarem a rebentar que deve proceder-se á destruição dos ovos e pequenas larvas que ficaram do anno anterior no tronco das cepas.

Para isso emprega-se a agua aquecida em caldeiras apropriadas, portateis, lançada com o auxilio d'uma especie de cafeteira por todo o tronco, tendo o maior cuidado em não molhar a vara da poda. Esta applicação não deve fazer-se em tempo de chuva ou vento.

Antes de proceder a *escalda* é conveniente limpar o tronco das cepas escoriadas e velhas.

Sabemos que a commissão central anti-phyloxerica do sul mandou vir da casa Vermovel (Ville Franche Rhône) duas caldeiras apropriadas ao tramento da pyrale que enviou para Torres Vedras, ao sr. Belford, e para Almeirim ao sr. Dyonisio Saraiva. Estas caldeiras vão trabalhar nas

vinhas dos proprietarios que queiram experimentar o tratamento. Bom será que o maior numero ensaie e nós informaremos os nossos leitores dos resultados.

Acabamos de ver que o sr. Gaillot, de Beaune, construiu um apparelho muito simples, a que elle chama *flambeur-automatique*, que, carregado de petroleo, produz uma chamma com que se chamuscam os troncos, destruindo por este modo, os ovos, larvas d'insectos e as cryptogamas que hibernam nas cepas ou nas arvores fructiferas. Diz-se que este apparelho foi experimentado com successo em Beaune e em Dijon perante commissões especies de agricultura e em vinhas de particulares na Côte-d'Or.

Affirma-se que a chamma do petroleo é mais efficaz que a agua quente. Nada podemos dizer porque a pratica pela qual nos guiamos, ainda não pronunciou o seu veredictum.

Acerca da efficacia da agua quente são concordes todos os viticultores francezes. O Boujeaulais deve a conservação das suas vinhas invadidas pela *pyrale* ao uso da agua quente.

DESTRUIÇÃO DO OVO D'INVERNO DA PHYLLOXERA. — Passa como certo entre os entomologistas que é pelo ovo d'inverno, elemento fecundado, que a *phylloxera* assegura a sua geração; é o ovo d'inverno que dizem dar nascimento aos insectos que formam as galhas muito frequentes nas folhas da vinha americana e extremamente raras nas cepas europeas. Em Portugal nunca se viu o ovo d'inverno, nem se observaram galhas nas folhas. Os tratamentos insecticidas applicados ao solo conservam as vinhas de modo que a influencia do ovo d'inverno não se manifesta d'um modo apreciavel. No entanto os viticultores que quizerem experimentar o tratamento aereo das vinhas *phylloxeradas*, podem fazel-o com a seguinte formula de Mr. Balbiani, desembraçando previamente as cepas de todas as cascas velhas.

Oleo pesado da hulha	5 killos
Nephtalina bruta....	15 "
Cal viva	30 "
Agua.....	100 litros

Emprega-se com um pincel, caiaando toda a cepa antes da vinha entrar em seiva.

Para que a mistura seja homogenea funde-se primeiro a

cal deitando-lhe alguma agua; em seguida junta-se o oleo pesado e a naphthalina bem pisada, meche-se até que a naphthalina fique dissolvida e por fim junta-se o resto da agua que não foi empregada, para a fusão da cal.

VINHOS DE JACQUEZ, HERBMONT E CUNNINGHAM. — As cepas americanas resistentes á phylloxera são sobre tudo apreciaveis para cavallos das nossas castas indigenas; apenas um numero limitado produz vinho soffrivel, todavia este numero tende a crescer, mas a sua resistencia é por emquanto muito duvidosa. Por estas razões convém conservar os nossos typos de vinhos pela enxertia em americanas resistentes.

De todos os productores directos americanos é o Jacquez que tem resistencia mais provada. O Herbmont, o Cunningham, o Othelo, a Cynthiana, etc., tem sua resistencia relativa e só prosperam em terrenos que lhes sejam muito apropriados.

Todos aquelles que vão mencionados tem a commissão central anti-phylloxerica do sul introduzido nos seus viveiros de Santarem, Leiria e Funchal.

O Jacquez, Herbmont e Cunningham já este anno produziram o sufficiente para d'ellas informarmos os nossos leitores.

O Herbmont dá um vinho palhete, agradável, bem formado e sem gosto particular (foxé). O colhido em Leiria constitue o typo talvez mais equilibrado do que o que produz o conjunto das castas cultivadas nas Côrtes; é esta a opinião d'um distincto viticultor da região, o sr. Oriol Pena, que teve a amabilidade de pôr á nossa disposição os seus conhecimentos e o seu laboratorio no qual procedemos ao reconhecimento da força alcoolica e da força acida.

Força alcoolica	9,2
Força acida	5,675

A força acida é relativa ao acido tarttrico.

O vinho de Cunningham apresentou :

Força alcoolica	13,6
Força acida	9,868

Este é mais ordinario; tem um gosto desagradavel que refinou com a distillação.

D'estas duas castas 176 videiras produziram 176 litros de vinho.

O Jacquez produziu menos; a sua côr é naturalissima; é um vinho quasi negro, encorpado, isento de gosto desagradavel, neutro; parece ser o typo dos vinhos de lotação, com côr bastante para si e para tingir vinhos brancos ou pouco tintos. O de Santarem especialmente parece summo de baga de sabugueiro.

No Douro tambem elle adquire uma côr carregadissima; provei-o na Quinta da Boa Vista, do sr. Costa, já aguardentado e não lhe encontrei nem aroma nem bouquet proprios.

Parece-me que não erramos classificando-o de vinho de lotação perfeitamente neutro.

Na Madeira adquire o Jacquez um vigor notabilissimo e produz regularmente. Já este anno o distincto Intendente de Pecuaria do districto, que dirige o viveiro official, fabricou algumas duzias de garrafas de vinho d'esta casta pelo systema usado na Ilha, sem feitoria, de bica aberta e tratado ou aguardentado na cama.

O sr. Gamito d'Oliveira diz-me :

«O vinho Jacquez é aqui muito apreciado. Tem corpo e côr admiraveis. Mas é esta ultima qualidade que difficilmente permitirá que d'elle se faça vinho Madeira. O acido sulfuroso tira-lhe bastante cor, é certo, mas não o deixa, ainda assim, em estado de passar por vinho Madeira».

Apesar de fabricado de bica aberta o vinho sahiu bastante corado. Com o tempo, dizem de França que elle perde a côr, apresentando-se azulado, o que é um grande inconveniente.

O Jacques, da Madeira já não tem as qualidades que se notam no produzido em Santarem; é molle, com um gosto semelhante ao da banana; parece que o clima dos tropicos o tornam mais americano.

Do Othello fez-se uma pequena amostra que nos não desagradou, mas a quantidade era de tal modo insignificante, que não permittiu uma fabricação capaz para se ajuizar das suas qualidades.

A Ruspestris é quasi infertil, eo entanto apurou-se em Leiria uma garrafa de vinho, que tem um gosto muito desagradavel mas com uma tal quantidade de tinta que o sr. dr. Cordeiro, das Côrtes, escrevendó com elle, declara que nunca encontrou tinta tão boa.

COMISSÃO DE DEFESA DOS INTERESSES DO DOURO. — Um grupo de proprietários importantes do Douro constitue-se em comissão para defender os direitos dos viticultores do Douro contra os abusos do commercio de vinhos do Porto. Esta comissão dirigiu circulares ás camaras municipaes do paiz vinhateiro do Douro, afim d'estas adherirem ao pensamento da comissão, e representarem em massa ao parlamento pedindo uma lei que garanta a marca dos vinhos ali produzidos,

A comissão propõe ás camaras que adhiram ás seguintes bases:

1.º Para que se regulamente o transitio dos vinhos desde a sua produção até á Barra do Douro ou aos depositos;

2.º Para que se demarque em Villa Nova de Gaya uma area, unicamente destinada para receber vinhos procedentes do Douro e districtos affins de Traz-os-Montes, destinados á exportação;

4.º Para que se garanta a verdade das declarações da exportação de vinhos, com uma legislação insophisticavel;

5.º Finalmente, para que se garantam as marcas de região, como garantidas devem ser as de particulares e se acatelem todas as falsificações já nos vinhos de exportação, já no consumo, já nas aguardentes, que para vinhos de exportação só podem ser as de vinho, unicas que augmentam as qualidades naturaes d'este genero.

São justissimas as reclamações do Douro. A viticultura d'esta região produz, pelas condições naturaes e extraordinarias em que se acha, por um preço elevadissimo; a lucta com as outras regiões do paiz é por isso desigual, se não houver uma garantia para a marca acreditada dos seus vinhos. Não ha direito, e a lei de marcas é expressa, a exportar um producto qualquer com um nome que lhe não pertence; este procedimento pode ser um crime quando vae roubar-se a outro o nome com que se acoberta a falsificação, depreciando o producto verdadeiro.

Os viticultores do Douro não pedem o exclusivo da barra do Douro; liberdade amplissima para a exportação de vinhos de qualquer procedencia, mas cada um com a sua marca, com o nome que lhe pertence.

Os vinhos do Douro, apezar da sua escassez devida aos estragos da phylloxera, tem dado preços relativamente diminutos e a cifra da exportação augmenta, porque o deficit do Douro é supprido pela abundancia das outras regiões. O vinho do Porto, que se exporta como do Douro, que é no tudo ou em parte d'outras regiões, vae herdando os seus creditos com esta falsificação de marca.

A continuar este estado de cousas declaram os viticultores do Douro que não podem tratar as suas vinhas do phylloxera, que é impossível tentar as replantações e que a unica cultura possível n'aquella região tem de ser abandonada.

É roubar naufragos, dizia o sr. Thomaz Ribeiro na vespera de subir aos conselhos da corôa, fallando da situação do Douro. Pois ahí está S. Ex.^a na melhor posição para punir esse nefando crime, o *maior dos crimes*, e pôr cobro a esse mister repugnante.

TRATAMENTO OBRIGATORIO DAS VINHAS PHYLLOXERADAS. — Quando ainda se hesitava na efficacia dos tratamentos insecticidas todos os governos tinham repugnancia, e com rasão, em decretar applicação obrigatoria dos meios de defesa e conservação das vinhas phylloxeradas. Ordenavam apenas o tratamento obrigatorio d'extincção aos focos que appareciam em região indemne. Hoje, que numerosos exemplos, demonstram a proficuidade do sulfureto de carbonio, já não existe a mesma rasão. Os proprietarios queixam-se que, tratando as vinhas sem que os visinhos tratem tambem, encontram maior difficuldade de se defender do mal. As commissões centraes anti-phylloxericas não podem, com as disposições legaes que as governam, encaminhar devidamente a lucta, nem defender uma região que começa a ser invadida porque não tem meio de estabelecer os tratamentos com o desenvolvimento necessario para que os proprietarios adquiram a convicção da sua utilidade.

N'estas condições os tratamentos culturais obrigatorios justificam-se, são necessarios e, apesar d'alguma violencia, os resultados hão de ser altamente vantajosos.

O Ministro da agricultura de França, vae propôr á commissão superior da phylloxera, que hade reunir em 1 de março, um projecto de lei que tem por fim tornar obrigatorios os tratamentos das vinhas phylloxeradas quando n'uma somma a metade dos interessados representando os dois terços da superficie do vinhedo ou os dois terços dos interessados representando a metade do vinhedo, reclamarem o tratamento.

Este projecto foi sollicitado pelos departamentos do Marne, Cote-d'Or, Maine-et-Loire, Loire Inferior e Algerie.

Temos a satisfação de consignar aqui que já o anno passado o sr. director geral do commercio e industria, o sabio

professor, Silvestre Bernardo de Lima, tinha organizado um projecto no mesmo sentido em conformidade com as propostas da commissão do sul. O que em França dizem ser lei já o sr. Lima havia proposto o anno passado ao governo

Fazemos votos para que cá se adoptem medidas n'este sentido, devendo deixar-se ás commissões um certo arbitrio para determinarem ou não obrigação de tratar conforme a importancia da região invadida e as condições technicas para a proficuidade dos tratamentos.

NOTICIA DAS VINHAS DO SR. BERNARDO DA SILVEIRA, NO DOURO.
— Escreve-nos este distincto viticultor, cujas propriedades revelam um notavel aperfeiçoamento cultural, devido á sua intelligencia esclarecida e illustrada, o seguinte, com data de 9 do corrente :

«Emquanto ao estado das minhas vinhas digo-lhes que estou satisfeito com os resultados até hoje obtidos na lucta travada com a phylloxera.

Ainda ha poucos annos via eminente a ruina dos vinhedos.

As manchas phylloxericas que chegaram ao ponto de se considerarem perdidas, porque quasi não tinham vigor para vegetar já no anno de 1885 produziram uvas em abundancia.

Tenho empregado varios adubos tanto vegetaes como mineraes. Este anno tenho a sementeira do tremoço muito bem principiada e estou applicando um composto e superfosfato de cal, potassa, nitrato de sodio e gesso, na rasão de 200 grammas por videira, nas proporções seguintes:

Nitrato de sodio	180 kilos
Suferfosfato de calcio	456 "
Chloreto de potassio	364 "
Gesso.....	1:000 "
	2.000

Seguinto a indicação de Mr. Julie.

Em algumas vinhas mais fracas applico o nitrato de sodio na rasão de 60 grammas por videira.

Estou alinhando as minhas vinhas, fazendo valas a distancia de 6 metros; tirei este anno cerca de 20000 metros abertos. Estas valas tem 1^m,10 de largo e 0^m,90 de profundidade.

Abandonei os terrenos mais fracos em qualidade e producção e, tendo semeado giesta e tojo, tenho lançado uma camada de mattó com 0^m,25 nas valladas.

O resultado tem sido favoravel porque tenho a vinha com um aspecto de, em pouco tempo, augmentar sensivelmente de producção, apesar de ter abandonado uma area importante que plantei de damasqueiros, ameixoeiras e amendoeiras, de que tenho alguns milheiros de plantas.

Nas terras do Douro ando a plantar bacello de toirigo, tinto-cão e sansão, castas que posso defender economicamente com o sulfureto e para estas terras de Varzea onde poderei obter em Portugal plantas americanas ?»

O sr. Bernardo da Silveira foi dos primeiros proprietarios do Douro que applicou o sulfureto de carbone, n'uma epocha em que ainda se não sabiam as condições mais vantajosas do seu emprego. Depois d'algumas decepções, de aprendizagem, elle reconheceu que este insecticida pode conservar a vinha indigena; e tanta confiança tem que não hesita em replantar cepas europeas. Percebendo porém, que as adubações são uma necessidade, quiz estrumar intelligentemente e para isso fez analysar pelo sr. Julie, em França as suas terras e em vista da composição de cada uma mandou compor os adubos apropriados.

Convidamos os nossos leitores a seguir este exemplo e os resultados vão ser eguaes aos que cobheu o sr. Bernardo da Silveira da sua practica intelligente.

Effectivamente não podem os viticultores obter em Portugal grandes quantidades de bacello americano. Os viveiros officiaes distribuem apenas pequenas estacas com que os proprietarios podem organizar viveiros dos quaes se abastecem de plantas na porção e dimensões que desejem. No entanto os viticultores das regiões invadidas tem a faculdade de importar de França bachellos de vinha americana, verdade é que vem por um preço ainda elevado.

NOTICIA DAS VINHAS DO SR. SOUSA ALVIM DE OREM. — A Quinta da Mata, uma das propriedades mais bem cultivadas que conhecemos, foi a primeira no concelho de Orem, que appareceu invadida pela phylloxera. Uma parte presta-se ao tratamento pelo sulfureto de carbone e por este meio tem sido defendida pelo sr. Alvim, n'uma outra parte de terreno humido e plastico, o sulfureto não se tem mostrado tão efficaz; é n'estes terrenos e n'uma extensão de vinha morta pelo phylloxera, que o sr. Alvim emprega cepas americanas.

O sr. Sousa Alvim é d'uma modestia inexcedivel; persuade se que os seus esforços nada valem e a verdade é que poucos teem tomado a sua iniciativa e adiantado tanto na cultura das americanas. Elle teve a amabilidade de nos enviar a seguinte informação que muito apreciamos e agradecemos:

«Como o tempo, pelo menos aqui, não tem corrido demasiadamente frio, não me tenho dado pressa em mandar podar as vinhas, recetando que mais tarde venham as geadas queimar-lhes os gomos ou rebentos, como já tem succedido n'outros annos.

Só no principio d'este mez é que dei começo a esse serviço, que não

conviria adiar para mais tarde, porque isso concorreria para o enfraquecimento das videiras, e bem fracas estão ellas já, devido á pobreza do solo, que parece estar esgotado, e ás diferentes molestias que as atacam, sendo a peor a *phylloxera*, que, infelizmente, vae por aqui alargando os seus dominios.

N'outro tempo não figuravam os estrumes na cultura das vinhas, e até eram reprovados, por influirem mais ou menos na qualidade do vinho. Hoje são indispensaveis, principalmente em terrenos como este.

Esta pratica tenho seguido ultimamente, empregando, como experiencia, diversas especies, taes como estrume de curral, engaçó, o bagaçó de purgueira, dito de azeitona, o trapo de lã, a albufeira, etc. De todos a albufeira e o trapo é que tem dado melhor resultado. D'este já comprei este anno para cima de tresentas arrobas.

Este anno ainda não fiz uso do sulfureto de carbone; tenciono, porém finda a poda, empregar alguns barris d'este poderoso insecticida, cuja efficacia não posso deixar de confessar.

Assim a sua applicação fosse mais simples e barata.

O receio de que as despezas do tratamento não sejam compensadas pela producção, que n'estes sitios, como sabe, é muito diminuta, tem feito com que eu tenha voltado as minhas attenções, principalmente, para as cepas americanas.

Os meus trabalhos, n'este sentido, não passam por ora de simples ensaios tendentes a certificar-me da resistencia das suas diversas castas, e a procurar conhecer as que melhor se adaptarão a estes terrenos.

Com esse intuito tenho proseguido nos trabalhos de viveiro, d'onde o anno passado, e já este extrahi uma porção de bacellos e barbados das diferentes qualidades que tenho, e que são Jacquez, Riparia, Ruperstris, Solonis, Viãlla e York Madeira, os quaes mandei plantar a dois metros de distancia, e em quinconcio, em terra previamente preparada, e aonde já fôra vinha.

O que posso dizer a V. é que a vegetação tanto no viveiro, como na plantação definitiva, é magnifica em todas as variedades, e mesmo a Riparia, que alguém se queixa de engrossar pouco, aqui está boa, porque a qualidade tambem o é.

No proximo mez tenciono mandar enxertar de fenda lateral os barbados plantados o anno passado e de fenda cheia, uma grande parte do viveiro, acrescentando-o com enxertos de systema inglez, de que já tenho feita uma soffivel quantidade, que conservo estratificada em areia.

Dos poucos barbados de Jacquez, plantadas ha tres annos, já colhi em outubro passado tres almudes de vinho, que me não desagradam.

A procura de vinhos é que tem sido aqui muito limitada em comparação d'outras localidades, o que talvez seja devido á falta de côr. O preço tem regulado entre 15,000 a 20,000 rs. a pipa, e algum que estava apalavrado para a commissão, diz-se que já o não querem, e que é devido aos *taes senhores* que falsificaram ou estragaram os vinhos que voltaram de Bordeaux.»

O trapo de lã, pela sua grande riqueza em azote, avigora e faz fructificar extraordinariamente as cepas. É o melhor adubo que conhecemos para levantar vinhas fracas. Quando se pode obter por menos de 300 réis a arroba é altamente vantajoso.

A observação do sr. Alvim acerca da grossura dos pés de Riparia é muito importante; ella mostra a necessidade de seleccionar esta variedade para que se obtenham cavallos que acompanhem o desenvolvimento dos garfos que se enxertam. Já de França dizem, ha tempo, que ha riparias boas e más, que umas engrossam, outras não; que umas se casam bem com os enxertos e outras duram pouco; é necessario que os vicultores observem e propaguem só as que se apresentam vigorosas e grossas.

Lembramos ao sr. Sousa Alvim que o enxerto em fenda lateral não tem dado, em americanas, soldaduras perfectas; nós preferimos a todos os systemas a plantaçao de barbados já enxertados pela fenda ingleza, como o sr. Alvim pratica com os enxertos extractificados, mas, em plantaçao d'um anno a fenda cheia, feita com cuidado, escolhendo o garfo um pouco mais grosso que o cavallo e praticando a fenda um pouco acima d'um nó do cavallo de modo que a cunha do garfo não passe d'este nó e o não rasche, é muito mais vantajosa que a fenda lateral.

Os trabalhos do sr. Sousa Alvim são muito interessantes; que a sua modestia se não offenda e dê-nos informações dos resultados que tiver obtido das suas enxertias.

NOTICIA DAS VINHAS DE ALMEIRIM. — Informa nos o sr. Dyonisio com data de 11 do corrente:

«Tenho descascados quatro milheiros de vinha para experimentar o tratamento da pyrale. As podas pagam-se esta semana a 380 réis n'este conselho, e a metção de bacello a 500 réis e um litro de vinho. Projectam-se grandes plantações, em maior parte em terras de campo.

Por aqui tem sido tratadas as nodoas phylloxericas com 28 grammas de sulfureto a metro quadrado. Outros tem feito tratamento geral e estes são os que andam melhor. Os que tratam só as nodoas, na primavera terão de tratar o resto.»

NOTICIAS DE VILLA FRANCA. — Noticia-nos o sr. Monteiro, vicultor distincto:

«O vinho tinto vende-se pelo preço de 387.100 a 527.000 réis, e o branco por 187.720 a 267.000 réis, isto por tonel de 52 almudes. Nas adegas ou em primeira mão já não existe vinho algum para vender.

Os trabalhos vitícolas tem-se feito regularmente mas por preços elevadissimos, como: podas a 500 réis, ceifas a 550 réis, postura de bacello jornal a 600, 700 e 800 réis, e de empreitada a 97.000 réis, e mais. A postura de bacello este anno tem sido *uma febre*.

A falta de braços é grande e de futuro maior será.

A vinha phylloxerada que existe n'este concelho não foi conveniente e opportunamente tratada, isto talvez devido a pouco cuidado da parte da camara. Mais tarde se arrependirão.»

REPRESENTAÇÃO DA SOCIEDADE AGRICOLA DE SANTAREM. —

Esta benemerita associação que mais de uma vez tem manifestado a sua iniciativa quando se trata de proteger a agricultura, acaba de dirigir ao parlamento uma representação para serem reduzidos os direitos d'exportação dos vinhos de pasto, a um unico fixo, menos elevado, de modo a facilitar os despachos na alfandega.

Diz a representação, que nos primeiros onze mezes de 1885, se exportaram 917:212 hectolitros no valor de réis 6.874:699:000, e que em egual periodo de 1884 sahiram 342:3888 hectolitros na importancia de 2.938:429:000 réis. A exportação em 1885 ha de accusar maior differença porque as compras feitas são avultadas.

Os vinhos de pasto pagam á sahida o seguinte : 7 réis por decalitre de direitos fixos, mais 2 ⁰/₁₀ *ad valorem*, mais 6 ⁰/₁₀ da somma d'estas quantias e mais 3 ⁰/₁₀ para despezas d'expediente, o que representa um direito de exportação de 24,5 por decalitre se o valor dado ao vinho é de 40:000 réis os 500 litros, ou 20,3 se se lhe attribue o valor de réis 30:000.

Pela nova pauta apresentada ultimamente ás camaras pelo sr. ministro da fazenda os direitos são reduzidos a um só fixo, de 18 réis por decalitre de vinho de pasto. Se a nova pauta fôr approvada em côrtes serão, em parte, satisfeitos os desejos da associação agricola que interpreta os interesses da viticultura.

A associação agricola pede mais que se promova o consumo dos vinhos portuguezes nas possessões ultramarinas de modo a acautellar de futuro a falta do commercio francez.

Para isso sollicita que sejam diminuidos os direitos de importação nas provincias do ultramar, para vinhos da metropole e nos contractos com as companhias de navegação sejam favorecidos os transportes d'este producto.

ESCOLAS PRATICAS DE ENXERTIA. — A commissão central dos serviços phylloxericos mandou abrir escolas d'enxertia nos viveiros de Santarem, Leiria, Torres Vedras e Funchal (Madcira); a fim de habilitar operarios nos modernos processos de enxertar a vinha americana.

Em França reconheceu-se a necessidade de operarios praticos na enxertia, porque muitas plantaçoens se perderam á falta dos convenientes cuidados dos enxertadores. Para não soffreremos o mesmo mal é de toda a conveniencia que haja bons enxertadores.

Estas escolas funcionam durante os mezes de febreiro e março em todos os domingos e dias sanctificados. São admittidos aos exercicios homens e mulheres. Os que frequentarem regularmente a escola e se submetterem a uma prova pratica, obterão um diploma comprovativo da sua aptidão. A commissão central dá premios pecuniarios aos que se mostrarem mais distinctos.

Independentemente dos exercicios regulares da escola os proprietarios podem enviar aos viveiros, na epocha da enxertia definitiva, principios d'Abril, os seus feitores e caeiros para se instruirem n'este serviço.

F. d'Almeida e Brito.

Vinhas d'entre Dão e Mondego

É do sr. dr. José Caetano dos Reis a interessantissima noticia sobre as vinhas d'esta região.

Este cavalheiro foi um dos primeiros que em Portugal pensou na utilidade das vinhas americanas; organisou um syndicato em Nellas, para as experimentar, de cujos trabalhos S. Ex.^a prometeu informar-nos.

Temos em elevado apreço a illustrada collaboração do sr. dr. Caetano dos Reis, que ha de concorrer para acreditar a *Vinha Portugueza* perante os viticultores, pois os seus conselhos são sempre conceituosos, instructivos e d'um grande alcance pratico.

Agradecemos, penhoradissimos, a *noticia* e rogamos a S. Ex.^a que se não esqueça da nossa *revista* para que ella seja util aos viticultores e tenha a longa vida que S. Ex.^a lhe deseja.

Um jornal novo... não é grande novidade.

Qualquer pequena cidade por esse paiz fóra tem uma boa meia duzia d'elles.

Um jornal agricola... isso é cousa mais séria.

De tantos que tem havido n'este paiz que resta hoje?

Quasi todos, senão todos, tiveram uma vida ephemera e angustiosa.

Um jornal vitícola... pôde ir ao concurso da oitava maravilha.

E no entretanto, diz-se todos os dias, vivemos em um paiz essencialmente agricola.

Fugia-nos a penna para escrever *vitícola*, porque vae lavrando por tal forma uma verdadeira *rabies* de plantações que não será para admirar que dentro em pouco, *este jardim á beira mar plantado* se transforme em um estirado vinhedo.

Em todo o caso, e desejando-lhe longa e prospera vida saudamos a *Vinha Portuguesa* que vem preencher uma grande lacuna na nossa já de si acanhadissima imprensa agricola, devendo servir aos vinhateiros que tanto precisam d'um jornal que advogue os interesses da sua classe, d'incontestavel utilidade para os orientar na grande transformação que a cultura da vinha está soffrendo em rasão das terriveis phytonoses que a estão flagelando.

Desejando contribuir, quanto possamos, para a *Revista*, á falta de quem melhor e mais competentemente quizesse dar noticia do que actualmente se vê de labutação vitícola n'esta região d'entre Dão e Mondego, fal o hemos de boa vontade.

A facil sahida d'estes bellos vinhos para a Figueira e França, os seus elevados preços (302000 réis os 543 litros vinho d'embarque) n'esta colheita, vão levando os proprietarios a estender a plantação da vinha, como a mais remuneradora de todas as culturas.

Vão-se tambem convencendo que ella está d'ora em diante destinada a viver em bons terrenos que lhe assegurem uma abundante producção, porque ás despezas do grangeio vão accrescer as do tratamento anti-*phylloxerico*, que senão tão avultadas como de principio se calcularam, são comtudo muito importantes, e por ventura dentro em pouco as do *peronospora viticola*, que tanto nos prejudicou este anno a quantidade e a qualidade do vinho.

Vê-se por isso já hoje um ou outro *temerario* que vae plantando nos bons terrenos, outros que vão supprimindo ou reduzindo a culturas adjuvantes, algumas que por muito precarias nenham lucro davam, como a da oliveira em oliveaes.

Estamos pois no começo d'um periodo de transição, que se vae denunciando por estes gravissimos peccados contra os velhos processos.

As plantações na região são muito pequenas, feitas á en-

xada, sendo a terra, no geral, perfeitamente arroteada á profundidade media de 0^m,80.

Nos terrenos em que o granito aflora frequentemente á superficie da terra, ou se mostra a pequena profundidade, é impossivel a plantação á charrua.

A grande divisão da propriedade é outro obstaculo a este systema economico de plantação.

Uma charrua de Cooke com 4 juntas de bois ficaria já em muitos casos com a 3.^a junta de fora da propriedade!

A barateza do salario tambem convida a este systema de arroteamento senão tão economico ao menos mais perfeito.

Uma plantação de 2 ou 3 hectares mesmo em percellas é uma grande plantação e já memorada no sitio.

Em paiz assim, falla-se na enxada, no alvião, na pá; de charrua, porém, ninguem se pôde lembrar.

As plantações ainda se estão fazendo na sua quasi totalidade da nossa bella casta — o tourigo.

Em americanas falla um ou outro solitario, que se lembra de que talvez a ellas ainda a região venha a dever alguma cousa. Mantem-se o fogo sagrado e nada mais. Foi o que poude conseguir o pequeno syndicato que aqui se formou. As pequenas plantações feitas são plantações d'ensaio.

E' verdade que se o proprietario não se lembra da videira americana quando planta a europea, tambem se não lembra, faça-se-lhe essa *justiça*, do phylloxera que lhe ha de devorar em breve a plantação se não fôr convenientemente atacado.

Ha por estes sitios proprietarios e dos de maior vulto, que já os tem a pastar nas suas vinhas, sem que por isso se entenda obrigado a perder alguns minutos a pensar n'essa ninharia!

Pois não ha quem pense que não é o phylloxera a causa da morte da vinha, e que elle se limita a ser o agente de diffusão do *bacillo* d'uma tuberculose?

Não ha quem sustente que as epiphytias vão diminuindo por si? O *oidium* por exemplo não começou por devorar todo a videira, e não é hoje já mais limitado nos seus estragos?

A região não está completamente invadida pelo parasita. Pôde dizer-se salpicada, continuando a alastrar se a zona da destruição nos dois focos primitivos o de Oliveira do Conde, no concelho do Carregal, e o d'Oliveira do Barreiro, no de Vizcu, e na vertente da margem direita do Dão.

De tratamentos regulares de poucos sabemos em Oliveira do Conde, de mais alguns em Oliveira do Barreiro e na freguezia de Santar na margem esquerda d'aquelle rio.

Nota-se entretanto que a lucta vae creando seus adeptos, e mais teria se os resultados obtidos nos tratamentos fossem uniformemente animadores.

As vezes dão resultados bons, muito bons mesmo, em terrenos pobrissimos e de pouco fundo, e maus ou pelo menos muito inferiores, em terrenos substanciosos, sem terem comtudo uma plasticidade exagerada, justamente as terras que de França nos dizem serem as mais favoraveis para a sua applicação.

A experiencia e o estudo das doses e schemas da sua applicação darão, assim o esperamos, para o futuro, resultados mais satisfactorios.

Por agora, quando mesmo outros resultados não desse o sulfureto (que alguns se veem já e muito bons) não era pouco já o retardamento na marcha da invasão.

O que vae entrando na convicção do viticultor é a vantagem da adubação das vinhas. As producções de 80 a 100 hectolitros por hectare já vae dando na vista.

Já pobres e ricos o fazem á porfia.

Ha porém uma falta extraordinaria d'adubos.

Alguns vão experimentar o especial da fabrica de Santa Iria. É preciso porém que seja muito bom para compensar o seu alto preço sobracarregado ainda com uma grande despeza de transporte.

A seu tempo diremos dos seus resultados.

O grande acontecimento do dia, porém, a *great attraction* é a reunião dos viticultores da região que vae ter lugar em Vizeu no dia 14 do corrente, para se lavrar um protesto contra as falsificações que o commercio está fazendo dos vinhos, d'onde fatalmente virá a ruina para o lavrador, e pedir ao governo toda a attenção e energia para a punição dos culpados; para que nas praças para onde mandamos os nossos productos se saiba que isto não é um paiz de ladrões, e que ha ainda por cá quem zele o seu credito e bom nome.

Dar-lhe-hemos noticia do occorrido.

Hoje por aqui.

A produção vinícola em Portugal

O vinho é hoje um dos ramos de maior importancia da nossa industria agricola. E sem quereremos entrar aqui em controversia sobre o inconveniente que, o extraordinario augmento da sua produccão, pode ter no equilibrio da nossa economia rural, o que é incontestavel é que elle é um dos factores de maior importancia da nossa riqueza publica um dos mais fecundos elementos de receita nacional.

Basta-nos, para d'isso acharmos a confirmação, vêr a estatistica da sua exportação n'estes ultimos dez annos que foi a seguinte :

1876.....	52.851:500	litros
1877.....	57.111:500	»
1878.....	48.488:800	»
1879.....	41.050:800	»
1880.....	59.327:200	»
1881.....	70.109:400	»
1882.....	77.781:300	»
1883.....	87.010:300	»
1884.....	82.023:500	»
1885.....	149.508:300	»

Consultando a estatistica geral da nossa exportação nos ultimos 5 annos, vemos que a media da totalidade dos valores exportados é de 23.250:781~~7~~533 réis. Entram n'esta somma como valor da exportação de todos os generos agricolas 19.282:368~~7~~666 e n'esta totalidade pertence á exportação de vinho 11:377:537~~7~~366. Isto é, só o valor do vinho exportado representa 49 % da totalidade dos valores da nossa exportação e 59 % do valor dos productos agricolas.

Confirma-se assim o que em principio avançamos: a produccão de vinho constitue hoje uma das nossas maiores fontes de receita com que em grande parte é atenuado o *deficit* annual que resulta do desequilibrio que se dá entre o valor das nossas exportações e das importações. E' pois da maior importancia a avaliação estatistica da sua produccão, especialmente hoje que, na resolução dos problemas economicos, se não deve nem pode dar um

Produção vinícola de Portugal e Ilhas adjacentes nos annos abaixo designados

Districtos	1840 litros	1852 litros	1853 litros	1854 litros	1855 litros	1856 litros	1857 litros	1858 litros	1859 litros	1860 litros	1861 litros	1862 litros	Media do decennio 1861 a 1870	1873 litros	1880 litros	1881 litros	1882 litros	1883 litros	1884 litros
Aveiro	15.103.254	6.902.484	9.874.824	4.230.895	3.480.280	790.537	499.814	6.694.483	2.199.623	4.354.331	3.777.376	3.742.499			5.882.600	8.313.287	7.336.478	4.318.745	15.026.426
Beja	1.637.438	4.039.022	3.690.792	3.169.780	3.855.819	2.462.290	1.834.972	3.389.843	2.480.361	(a)	5.483.786	4.283.032			4.452.908	2.234.268	7.010.371	3.628.839	3.698.924
Braga	46.960.652	21.811.505	48.845.151	24.235.776	17.149.703	591.876	(a)	16.736.750	1.369.899	2.378.651	(a)	(a)			13.460.005	13.232.007	43.688.004	11.730.977	26.426.390
Bragança	94.1.620	11.644.217	13.102.733	11.266.705	15.660.978	41.132.313	(a)	9.527.753	6.372.988	9.548.260	9.092.713	9.667.794			41.956.150	43.764.375	44.514.544	9.839.944	8.696.028
Castello Branco	5.895.468	5.242.567	42.293.439	6.475.325	7.679.051	4.378.169	2.101.755	5.929.657	2.088.333	1.655.944	4.958.972	4.351.528			2.705.048	2.839.860	41.217.200	6.368.319	2.970.009
Coimbra	16.644.720	20.112.303	14.979.104	9.109.908	7.303.343	361.503	3.046.595	6.782.662	1.956.454	2.018.320	3.240.169	4.007.272			6.081.019	6.711.826	9.248.299	5.405.496	44.280.874
Evora	2.438.300	3.139.486	3.057.307	2.213.932	2.685.208	4.667.433	1.194.433	3.331.945	2.314.961	4.987.791	3.384.547	2.558.907			6.943.169	5.210.048	7.888.717	7.098.261	6.760.300
Faro	2.162.686	3.495.072	4.086.906	4.605.022	2.750.771	1.872.639	1.586.245	2.307.501	(a)	2.811.671	2.560.461	2.818.037			3.722.210	2.242.870	1.300.600	3.314.309	4.186.000
Guarda	12.177.342	12.5.3.775	10.098.327	14.432.584	16.880.821	7.845.063	6.338.309	10.099.780	6.928.530	6.677.893	6.256.690	7.163.836			10.362.760	9.432.611	13.739.569	12.879.239	1.277.877
Leiria	7.301.456	16.622.827	8.313.727	3.639.334	2.360.795	1.268.121	865.525	22.736	4.263.832	1.456.900	(a)	(a)			29.875.390	19.001.980	18.219.980	32.946.390	36.301.080
Lisboa	29.873.268	37.836.422	23.613.414	44.431.669	5.732.790	2.908.690	3.845.018	16.216.818	9.553.828	7.281.588	(a)	(a)			67.512.286	58.160.345	65.420.879	60.091.163	96.784.871
Portalegre	4.110.230	4.737.657	1.853.182	1.301.526	1.974.497	718.527	938.647	2.045.298	4.475.933	1.674.817	2.117.403	4.050.890			1.747.154	1.368.460	3.525.368	2.180.440	2.474.720
Porto	23.734.269	18.868.737	19.339.308	7.692.941	6.324.843	323.476	(a)	8.512.736	888.541	1.498.041	(a)	3.626.539			12.563.600	2.793.660	10.259.600	7.274.200	43.506.200
Santarem	18.969.438	22.638.403	19.037.427	17.310.718	12.257.023	4.448.225	4.413.557	16.495.813	8.107.226	(a)	8.686.125	7.526.965			22.060.900	14.733.900	20.810.526	28.930.090	29.212.720
Vianna do Castelo	28.431.876	42.388.437	25.742.270	16.828.625	6.578.591	498.340	692.386	4.475.377	951.595	1.109.058	4.038.032	(a)			5.249.490	7.433.000	3.613.333	6.177.626	11.862.814
Villa Real	30.992.508	41.185.483	46.226.166	31.249.973	39.346.321	40.176.810	12.708.717	25.799.224	5.931.414	19.339.041	17.060.151	(a)			32.209.800	34.719.214	36.069.125	23.774.529	22.374.537
Vizeu	35.051.130	28.686.420	34.878.761	24.406.434	39.344.080	45.744.378	12.996.464	28.458.999	8.410.997	48.578.934	21.243.344	29.054.672			21.110.665	19.971.300	22.230.030	24.525.400	29.743.200
Angra do Heroismo	(a)	3.891.720	2.617.716	2.109.781	759.417	272.373	99.577	78.490	23.617	27.225	26.054	398.310			(a)	(a)	214.630	330.220	323.560
Funchal	"	744.349	384.061	95.246	21.476	44.214	39.161	94.325	(a)	(a)	(a)	163.929			"	"	1.318.061	961.766	678.474
Horta	"	2.977.380	2.540.917	3.811.046	2.246.378	612.581	60.071	9.806	6.286	11.176	44.305	192.646			"	"	105.600	180.465	139.839
Ponta Delgada	"	2.907.700	3.363.720	4.468.428	432.936	7.776	9.528	14.232	(a)	2.832	5.842	31.248			"	"	359.420	744.809	657.600
Total	287.278.459	275.545.859	307.996.924	294.446.781	491.504.329	67.782.017	49.308.588	156.807.118	64.744.266	70.712.302	88.934.130	77.631.454	174.355.609	204.171.500	2.5.238.449	224.386.651	276.390.641	254.898.010	327.379.733

(a) Não consta dos documentos officiaes.

passo sem o conhecimento positivo e numerico dos elementos sobre que se pretende actuar.

Essa avaliação comtudo não está ainda feita.

Existem, é certo, estatísticas officiaes de producção vinicola, mas essas apesar de organisadas á força dê muito trabalho, porque só a muito custo se consegue obter os elementos para os ordenar, estão comtudo longe de satisfazer á exactidão que n'esses trabalhos se reclama; e quando consultadas traduzem nos factos bem diferentes d'aquillo a que uma inducção logica nos poderia levar. Ainda assim tem o seu valor essas estatísticas officiaes e evidenciamos pelo menos a relação de producção nas diversas localidades. Damos em seguida as referentes ao periodo decorrido desde 1840 até 1884.

A producção relativa ao anno de 1840 é tirada do arrolamento que então se fez, pelo Ministerio do Reino, para o pagamento do subsidio literario.

A producção accusada em todós os outros annos é tirada dos elementos fornecidos pelos governos civis ao Ministerio das obras publicas. Todos sabem como são organisados esses elementos nas administrações dos concelhos e se os dados officiaes não accusam maior producção e dão a Portugal — o paiz vinhateiro por excellencia — aquella producção maxima de 327.379:733 litros é porque esses dados são evidentemente mendosos.

Não se pode conhecer com segurança qualquer producção agricola e menos ainda a vinicola sem uma inspecção directa, que não está infelizmente ainda organizada, embora d'isso se tracte. Já tem comtudo sido feita n'um ou n'outro ponto. Comtudo com esses numeros, colhidos infelizmente ainda em poucas localidades, mas que representam ahi uma aproximação da verdade, podemos, comparando os com os que nos fornece a estatística official, estabelecer um coeficiente de correcção que applicado aos numeros que ahi representam a producção, nos permite avaliar com aproximação a medida da producção vinicola do paiz.

Do districto de Leiria por exemplo já nós temos uma avaliação da sua producção vinicola que bastante se distancia da que officialmente lhe é attribuida.

Colhidos esses dados, que veem publicados no 2.º relatório da commissão central anti-phyloxérica do sul, quando as vinhas foram percorridas para se fazer a inspecção phylloxérica e sendo a producção então calculada por homens praticos em presença da força das vinhas, devem represen-

tar muito proximamente a verdade. Nos excellentes trabalhos da estatística agricola do districto de Beja organizados pelo sr. Gerardo Pery em relação aos tres concelhos cujas memorias já se acham publicadas — Beja, Cuba e Alvito — vemos tambem que a producção vinicola que lhes é attribuida é superior, em muito, á indicada pela estatística official. Calculando com essas bases seguras, quanto o podem ser, vemos que em media o *deficit* ou erro estatístico é egual á producção accusada, isto é de 100%. Generalisando isto a todo o paiz teriamos pois computada a producção com relação ao anno de 1884 em 6.547.599.466. E é esta a producção media provavel que pode ser maior, mas não é decerto menor.

Basta notar como observa o sr. Moraes Soares na sua memoria ácerca dos vinhos de Portugal em 1878 a quanto monta o consumo do paiz, a quanto a exportação e quanto se destina a distillação e vinagre.

N'aquella epocha dava elle como provavel a producção de 400.000:000 litros sendo: para o consumo interno, na razão de 72 litros por habitante, para 4 milhões de habitantes, 288.000:000 de litros, para exportação (em media dos annos de 74, 75 e 76) 56.400:000 litros e em distillação e vinagre empregavam-se 56.600:000 litros.

Mas hoje que accresceu a população, que já n'aquelle tempo era decerto maior que a manifestada pelo censo, que a exportação augmentou como já se viu, não temos por isso por exagerado o numero que apontamos. Todos sabem de resto a extraordinaria *febre* de plantação de vinhas que nos ultimos annos tem corrido por todo o paiz, das quaes algumas já estão em plena producção; teem-se votado a essa cultura terrenos de cultura cerealifera e alguns dos mais productivos, são tambem plantados terrenos até ahi não cultivados e as vinhas que ainda ha pouco quasi abandonadas, davam uma producção miseravel, produzem hoje regularmente pelo melhor penso que se lhes dá.

Quanto á producção em 1885 que foi um anno tão abundante em vinho eleva-se a muito áquella media geral que computámos provavel e não andaria muito longe estamos certos de 800.000:000 litros.

Fevereiro de 86.

Jorge de Mello.

Vinhas e vinhos do Algarve

O desenvolvimento e progresso que a cultura da vinha tem tido n'este districto, nos ultimos dez annos, é um facto notorio e evidente que já hoje influe poderosamente na economia rural e social d'esta região.

Ha dez annos o Algarve importava grande quantidade de vinho do Alentejo e dos arredores de Lisboa, a producção local estava longe de satisfazer as necessidades do consumo, os preços regulavam aqui de 700 a 1700 réis o decalitro.

Os vinhos que aqui se produziam, feitos de bica aberta, com uvas mal pisadas, mal fermentados, ficavam com uma côr de casca de cebola, doces, sem typo definido, não eram de pasto nem abafados, impossiveis de guardar ou conservar. As vinhas eram podadas em galheiros muitos curtos, formando grossos troncos com enormes cabeças d'onde sahiam seis ou oito varinhas delgadas rachiticas incapazes de produzir bom e abundante fructo.

Apesar do elevadissimo preço do vinho, a vinha remunerava o trabalho do lavrador.

Era por aqui crença geral que, em rasão do clima, do terreno ou por qualquer outra rasão occulta e ignorada as vinhas seriam sempre pouco productivas e a sua cultura nunca poderia ser rasoavelmente remuneradora.

Hoje dominam outras idéas. As plantações de vinha multiplicam se por toda a parte, a producção já excede em muito as necessidades do consumo, já se fabrica vinho encorpado, com excellente côr, de conservação segura, que embarca para o Brazil, e para Buenos-Ayres sendo ali muito bem aceite. O preço baixou a 350 ou 400 réis o decalitro, e na occasião das vindimas chegou a vender-se excellente uva a 240 réis a arroba.

Apesar de tão consideravel baixa de preço o lavrador não desanimou, este anno começaram as novas plantações em grande escalla.

Esta modificação tão profunda no regimen e economia vinicola do Algarve tem uma explicação muito simples. O lavrador convenceu-se por experiencia propria e dos seus visinhos que os processos de cultura que usava eram erroneos e prejudiciaes, procurou melhora-los, hoje pode dizer-se a vinha produz o dobro e em muitos casos o triplo do

que produzia. O antigo systema de poda *rasa* está abandonado, hoje em geral poda-se racionalmente, deixa-se a videira boa vara de fructo e espera, ou os que ainda adoptam poda em galheiros deixam-nas com olhos francos sufficientes a uma fructificação abundante; como base d'este systema está geralmente reconhecida a necessidade da applicação de *estrumes*.

Ha quem diga que os nossos lavradores são rotineiros, inimigos de todo o progresso! Quem conheceu a viticultura do Algarve ha dez annos, venha agora observa-la. O lavrador não confia cegamente no que dizem os livros, por que em verdade os livros dizem tanta cousa. . . não confia tambem completamente em todas as predicas e sermões, mas em *vendo* logo que *tenha* o exemplo á vista, não ha necessidade de predicas nem sermões, os livros mesmo não são de todo indispensaveis, o seu interesse incita-o a informar-se, a procurar esclarecimentos e lá vae logo executar as praticas que *viu* e reconheceu como vantajosas.

Ha ainda quem hesite em face da despeza que occasiona a estrumação da vinha; em vista dos factos provados e patentes taes hesitações não teem fundamento justificado. Está demonstrado que á economia em estrume redundá sempre em prejuizo para o lavrador.

Poderá alguém objectar que a estrumação dará um exaggero na producção, mas fará desmerecer o vinho na qualidade. Para outras regiões menos favorecidas de clima poderá tal objecção ter algum valor, não para o Algarve, onde apesar das estrumações a gradação dos mostos raramente baixa de 24.^o do gleucometro, e muitas tenho observado a 27 e 28; a finura e aroma tambem não vejo que tenham desmerecido; conheço e posso indicar vinhas que pelo antigo systema de poda, produziam 1:200 litros por hectare, produzirem hoje 3 a 4:000 litros. A experiencia tem-nos demonstrado, que pelo menos, a estrumação faz duplicar a producção. Sendo identicas e constantes todas as outras despezas é evidente que, a despeza com o estrume é largamente remuneradora.

A quantidade e qualidade do estrume a empregar constitue um problema importante a resolver; temos de consultar a natureza do terreno, o estado da vinha e a meteorologia da localidade e do anno.

O estrume mais economico é em regra o que o lavrador obtem na sua propriedade, produzido pelos seus gados, mas na generalidade esta producção é tão exigua que nas

actuaes circumstancias pouco podemos esperar d'aquella origem. Se fosse bem comprehendida a velha e sempre momentosa questão dos *gados e prados*. . . os problemas teriam solução mais facil.

Não terão os proprietarios de vinha alguma nesga de terra que possa ser irrigada?

Teem feito pesquisas para descobrir agua?

No nosso paiz os prados de luzerna sendo bem tratados, produzem uma quantidade de forragem superior ao que ha de melhor nos paizes de cultura mais adiantada. Tenho aqui um luzernal que produziu o anno passado 90:000 kilos de forragem verde por hectar, havendo mais umas palhas e aproveitando os residuos que sempre ha n'uma exploração agricola, um hectare de terreno pode sustentar á manjedoura 5 bois de 400 a 500 kilos de peso que se podem substituir tres vezes no anno; podemos assim engordar 15 bois que pelo menos deverão deixar 10:000 réis cada um de ganho e no fim do anno produzirem uma massa d'estrume proxímanamente de 70:000 kilos.

Quando o lavrador possa obter agua na sua propriedade é este o meio mais economico e lucrativo de obter adubos; nem todos estão n'aquellas circumstancias, e mesmo os que poderem estabelecer prados necessitam no começo, para a sua criação, obter uma grande massa de substancias fertilisantes, o que é condição essencial para que o prado produza aquelles resultados e deverá ser o terreno profundamente arroteado e copiosamente adubado.

D'ahi a necessidade indeclinavel de recorrer aos adubos do commercio.

É esta uma questão grave; tem-se visto e experimentado tanta decepção! . . .

Apregoam-se em grandes cartazes adubos maravilhosos, que vem do estrangeiro, vendem-se por grosso dinheiro e nem sempre os seus effeitos correspondem ao preço que custam.

É curioso. . . o estrangeiro manda-nos os seus guanos apregoados em vistosos cartazes e vem aqui comprar-nos o negro de refinação, a phosphorita e outros agentes de fertilisação!

A propaganda em favor de adubos cujo valor real não está bem conhecido e determinado parece-nos altamente prejudicial aos interesses da vinicultura, é esta uma questão gravissima; os desastres, as decepções levam a descrença ao lavrador.

Nos ultimos annos já muitos proprietarios teem experimentado adubos intensivos, seria de maxima utilidade que viessem á imprensa declarar quaes os resultados obtidos. Parece-me que não é pela importação de guanos estrangeiros que o problema se ha de resolver mas pelo aproveitamento dos nossos proprios recursos que são dos mais valiosos e superiores aos d'alguns paizes que exportam guano.

Temos relativamente uma grande extensão de costa marítima; tenho para mim que é principalmente do mar que ha de vir a fertilidade da terra.

Só a costa do Algarve poderia fornecer elementos, segundo um calculo muito imperfeito, para a preparação de mais de mil toneladas de guano de peixe, em cada anno.

Tentei aqui este fabrico em pequena escalla para as necessidades da minha cultura, os resultados teem sido altamente satisfatorios, a ponto que me tenho visto na necessidade de desenvolver a fabricação; para satisfazer encomendas de amigos que aqui observaram os effeitos da sua applicação. Mas primeiro que tudo sou lavrador e não me é possivel destrahir o tempo e o capital que exigiria uma industria que tivesse em vista aproveitar inutilciosamente todos os recursos do littoral da provincia. O que eu faço em pequena escala poderão outros fazer em grande.

Alexandre Figueiredo.

A phylloxera em Torres Novas

Ha proxivamente anno e meio que, por iniciativa da camara municipal, reuniu n'este concelho uma commissão que se denominou — Commissão Anti-Phylloxerica de Torres Novas:

Apenas installada fez constar em todo o concelho a sua existencia, e distribuiu profusamente umas breves instrucções de que rometto alguns exemplares, e das quaes lhe foi norma unica e exclusiva os muito doutos relatorios da ex.^{ma} Commissão Anti-Phylloxerica do Sul do Reino:

Poucos proprietarios reclamaram os serviços d'esta commissão, e na sua maior parte foram muito solicitados para o fazer, limitando-se ainda assim sómente ás inspecções:

Na primavera e verão proximos passados como os estra-

gos phylloxericos se mostrassem bem visiveis, e em muito larga escala, e por virtude de propaganda activa da Commissão, houve alguns proprietarios que tractarão pequenas nodoas de vinha, e estavam dispostos para continuar com o tratamento no outomno e no presente inverno, mas como no outomno as terras estavam muito seccas, e no inverno tinham estado muito humidas, e ultimamente porque apesar dos meus reiterados pedidos de sulfureto aos depositos de Payalvo e de Santarem, ha mez e meio para cá, sem o poder obter, não tem sido possivel tratar senão muito pequenas quantidades de vinhas, sendo aliás certo que tenho pedidos de tratamento para mais de 300 mil cepas.

Este concelho está todo invadido pelo phylloxera.

As tres freguezias de nascente, Snentis, Paço e Olaia, que confinam com o concelho de Thomar, e que vivem principalmente da cultura da vinha, tem já muitas vinhas totalmente perdidas, e os prejuizos ali são já muito consideraveis.

Com respeito ás restantes freguezias pôde quasi affirmar-se que não ha uma unica vinha indemne, e apesar d'isso não vejo a menor disposição, a não ser uma ou outra excepção, que sempre ha, para o tratamento, principalmente da parte do pequeno proprietario.

Todos esperam pelos resultados que hão de obter os que tratarem, mas então será tarde, porque as vinhas aqui resistem pouco, são fracas, os terrenos pobres, e mal gradeados.

Eu tratei este anno uns 12 milheiros de vinha nas melhores condições não só de terreno, que estava muito enxuto, mas tambem porque apenas se lhe encontraram, em rigorosa inspecção, algumas cepas affectadas, parecendo-me que a invasão datava sómente d'esta primavera, pois que no outomno anterior tinha sido inspecionada, e não se lhe tinha encontrado o phylloxera.

Depois das chuvas, e quando as terras se proporcionavam, tratei mais umas 30 mil cepas, algumas das quaes já tinham sido tractadas o anno passado, mas simplesmente as nodoas atacadas n'aquella epocha.

Alheio á sciencia viticola, e convencido de que os trabalhos insuspeitos, em todo o sentido, da ex.^{ma} Commissão Central do Sul, que reputo a synthese do que se tem feito e se faz lá por fora e no paiz, são mais que sufficientes para servirem de guia seguro a um curioso que, como eu, queira collaborar, ainda que modestissimamente, na grande

obra da conservação e reconstrução da vinha portugueza, cuja existencia se acha tão profundamente comprometida, segui-os hei, observarei pontualmente as suas instrucções, e procederei a todos os trabalhos com o maximo rigor e perfeição possiveis, por que só assim, no meu entender, se poderá chegar a resultados positivos, que supponho devem ser satisfactorios, e quando o não sejam teremos então de pedir á sciencia que faça novas investigações, e nos ensine novos processos.

E' indispensavel que os ignorantes, como eu, tenham ao menos o bom senso de se deixarem guiar pelos mestres, seguindo pontualmente as suas indicações, e não fazerem como alguns que conheço, que tendo ouvido fallar na applicação do sulfureto de carbone no tratamento da vinha, correram pressurosos a empregal-o uma vez, e desacompanhado de todo e qualquer lavor especial e adubação propria para secundarem a acção benefica d'esse tratamento.

As consequencias são facéis de prevêr; a vinha morreu; e isso é o menos.

O peor é que alguns tem voz de muito *pezo*, e quando se falla diante d'elles na applicação de sulfureto são os primeiros a gritar que isto de sulfureto é uma historia, uma *chuchadeira*, (não sei para quem) e desviam assim muitos d'aquelles, que estavam mais ou menos dispòstos a tratar as suas vinhas.

D'estes taes só um tenbo tomado a serio, e por tal forma fui feliz que está hoje tratando uma quantidade de vinha muito importante.

Se a revista -- *A Vinha Portugueza* -- a que prophetiso um brilhante futuro, pelos seus elevadissimos intuitos, tiver a felicidade de poder conseguir que viticultores conscienciosos a informem dos resultados a que tiverem chegado na conservação da vinha com o tratamento pelo sulfureto, ou por outro qualquer insecticida, e na sua reconstrução por meio de cepas americanas, ou por qualquer outro, e firmem essas suas informações, será este, por muitas razões, que é ocioso expôr, um dos mais relevantes serviços, que a revista poderá prestar n'esta crusada contra a *phylloxera*.

Opportunamente relatarei os factos que se forem dando n'este concelho respectivos a este assumpto.

Torres Novas, 14 de fevereiro de 1886.

P. C. Monteiro Gorjão.

As videiras de enforcado ou de embarrado

A região vinícola productora do vinho verde comprehende os districtos administrativos de Vianna do Castello, Braga, Porto e pequena parte dos districtos limitrophes d'estes. Esta região occupa uma area proximamente 713:719 hectares, com uma população de 630:852 habitantes, e produzindo annualmente o minimo de 600:000 hectolitros ou 120:000 pipas de vinho.

O vinho verde ainda ha pouco só tinha alguma exportação para o Brazil, mas ultimamente tem tido larga procura para França, havendo localidades que tem vendido todo o seu vinho aos commissarios francezes que teem vindo ao paiz para este fim.

Para Inglaterra tambem tem sido exportado algum, devendo-se isto principalmente a ter-se tornado mais conhecido depois da exposição agricola de Lisboa de 1884.

O ex.^{mo} sr. José Taveira de Carvalho, dignissimo presidente da commissão central anti-phyllloxerica do norte e abastado lavrador em Amarante, etc., tem satisfeito varias encommendas dos seus bem tratados vinhos verdes que lhe teem sido feitas de Londres e Liverpool.

Segundo a qualidade e a abundancia regula a pipa de 500 litros de vinho verde entre 80000 e 500000 réis. O vinho de primeira qualidade anda, termo médio, por 200000 réis a pipa; o de 2.^a por 100000 réis e o de 3.^a por 80000 réis. Algumas vezes, porém, vendem-se pipas de 500 litros por 250000, 300000 e 500000 e mesmo por 600000 réis nas localidades mais afamadas para a exportação, como as de Monção, Basto e os do Tamega. Na exposição agricola de Lisboa de 1884 esteve vinho das propriedades da Livração do ex.^{mo} sr. conde de Samodães, que se vende por estes ultimos preços. Era magnifico.

Os rios Minho, Douro e Tamega foram os limites naturaes da nossa região dos vinhos verdes.

E' n'esta região que se cultiva a videira de enforcado ou de embarrado, videira arborescente, trepada ás arvores, debruçando suas vides sobre os ramos d'aquellas, em verdejantes meandros de pampanos carregados de cachos d'agradavel mistura com a folhagem e fructos das mesmas arvores.

Este systema de cultivar a videira é antiquissimo no paiz, encontrando-se nas terras por onde começamos a nossa oc-

cupação, parece ser o seu systema primitivo e natural e ter acompanhado a videira na sua vinda da Asia para a Europa. Este systema, tal como nós usamos e outros mais ou menos modificados e aperfeiçoados de vide alta encontram-se tambem na Galliza, nos departamentos francezes dos Pyreneus, na Toscana e na Saboia.

A videira de enforcado que tão agradavelmente impressiona a quem a vê pela primeira vez, não é todavia propria a produzir vinhos de qualidade, sem por assim dizer roubar espaço e alimento ás culturas proprias a produzir o pão e a herva para os bois de engorda ou seja a carne; porque occupa as margens dos campos, que por sua vez dão o vinho e a lenha ao lavrador.

E' um systema perfeitamente em harmonia com as condições de vida e de divisão da propriedade d'estes povos. Tal systema produz mesmo muito mais vinho que se tivessemos o campo occupado de vinha baixa; porque se n'essas circumstancias de clima e terreno 8:000 cepas n'um hectare de vinha baixa produzem termo medio 2:136 litros de vinho, 100 uveiras, a 4 metros umas das outras n'uma igual área, produzirão regularmente 3:816 litros ou mais 1:680 litros que no systema da vinha baixa; podendo mesmo elevar-se a sua producção ao dobro, porque ha uveiras que dão 50 litros de vinho.

D'aquí se vê que não seria economico acabar com este systema de cultura da videira n'esta região, mas o que é necessario é aperfeiçoal-o, para que os seus vinhos se tornem mais eguaes, semi-maduros, e de melhor conservação, e poderem ir longe procurar mercados remuneradores, ganhando nome; para que esta immensa procura que hoje tem tido não seja ephemera, acabando amanhã, quando os francezes, regenerando as suas vinhas dos estragos do terrivel aphidio phylloxerico, não precisem já vir mendigar no estrangeiro a materia com que fornecem aos mercados de todo o mundo os seus afumados vinhos de mesa, que graças a este meio não deixam de satisfazer todos os pedidos como d'antes, para não desviar de casa aquella procura e creditos antigos. Bem hajam elles que comprehendem bem quanto vale e quanto custa a ganhar aquella fama no commercio das nações.

(Continua).

Alfredo V. V. Correia de Barros

Fornecedores da Casa Real



de SS. Magestades e Altezas

ESTEVAO NUNES & FILHOS

PAPELARIA

COMMISSÕES E EXPORTAÇÕES

56 a 60, Rua. Aurea, 56 a 60

LISBOA

Fornecem-se para as provincias a prazo e a prompto pagamento, todas os artigos concernentes ao seu genero como :

Papel almassó.	Ditos para escripturação.
» cartuxo.	Copiadores.
» pardo.	Tinta allemã (a melhor conhecida).
» commercial em 4.º	Canetas.
» em 8.º para cartas.	Lacre.
Enveloppes.	Lapis.
Papelão.	Pennas.
Cartão branco e de côres.	Borrachas.
Papel de côres.	Obreas.
Rolulos para garrafas.	Estojos para desenhos.
Bilhetes de visita de todos os generos.	Reguas.
Papel timbrado em relevo, ouro prata, bronzes e côres finas.	Tintas de aguarella e oleo.
Livros em branco.	Cartas de jogar.
	Etc. etc.

FORNECIMENTOS COMPLETOS

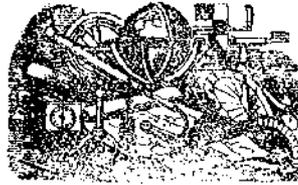
PARA ESCRITORIO, DESENHO, PINTURA E ENGENHERIA

Trabalhos Typographicos e Litographicos.

Executam
qualquer pedido mesmo alheio á sua especialidade

PAPEL PARA FUMAR

que rivalisa com os melhores papeis conhecidos



Estabelecimento de Optica e Physica

DE

J. J. RIBEIRO

PREMIADO

na exposição agricola de Lisboa de 1884

222, RUA AUREA, 224

Alambiques de Salleron para determinar a riqueza alcoolica dos vinhos	670000
Idem grande modelo	970000
Ebullioscopio de Mallegand	177000
Liquametro de Musculus simples	17500
Idem completo com provete e thermometro	27250
Vinometro de Delaunay	27500
Glucometros do Dr. Guyot	7800



Alcoometros e areometros para pesar todos os liquidos.
Barometros e thermometros de todas as qualidades. Oculos de longa vista terrestres e astronomicos. Binoculos de theatro, campo, marinha e de longa vista. Oculos e lunetas de todas as qualidades. Vidros para todas as vistas, brancos e de côres. Christal de rocha.

Centro Agricola-Industrial

(Fundado em 1876)

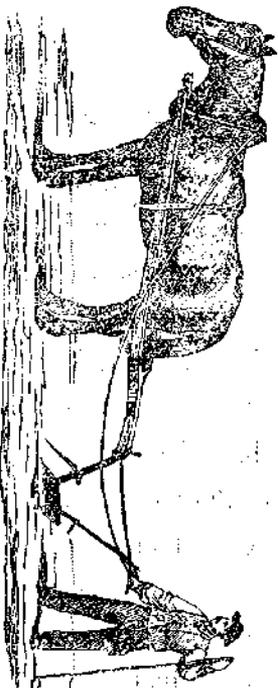
21, 23, 25, RUA DO ARCO DO BANDEIRA, 27, 29, 31

12 - ESCRITORIO - 14



Exposição permanente
de machinas para a agri-
cultura e industria.

Especialidade em ma-
terial viticola e enologico.



CHARRUA VINHATEIRA VERNETTE

PREMIADO

na Exposição Agricola de Lisboa de 1884 com 7 medalhas de prata (primeiros premios)
e na Exposição de material Viticola e Enologico de Leiria em 1885

com o DIPLOMA DE DISTINÇÃO

pelo material exposto, e em especial pela divulgação que tem feito da
Charrua Vinhateira e Sachador VERNETTE



Dão-se todas as infor-
mações, desenhos e orça-
mentos, acerca de quaes-
quer machinas e instala-
ções agricolas e industriaes.

