

A. LOPES MENDES

ECONOMIA AGRICOLA

DA INDIA PORTUGUEZA

I. S. A.

"Reservado"
BIBLIOTECA I. S. A.

Reg.^{to} N.º

2889

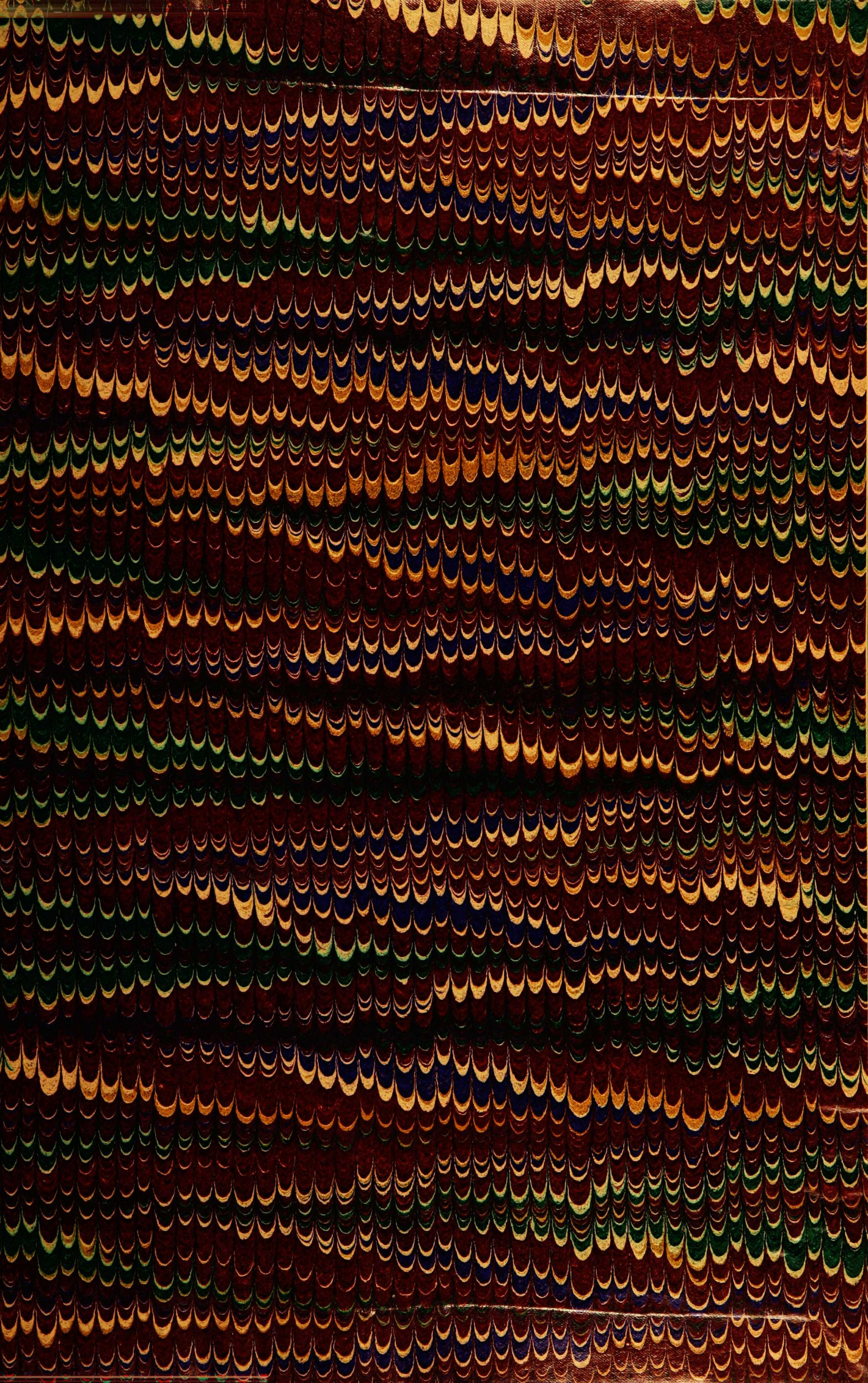
Est.^{te}

Prim. Div.^o

Dissert. Inaug. N.º 29

INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA
BIBLIOTECA

RB
R(13)
29



Breves considerações

sobre a economia agrícola

da

Índia portuguesa.

Dissertação

apresentada ao

Instituto Geral de Agricultura de Lisboa

pelo alumno do mesmo Instituto

Antonio Lopes Mendes

1872.

Nem só dos Gannas a missão é nobre,
Val a charrua muito mais que a espada,
Castro e Albuquerque são ingentes vultos,
Mas a conquista para o solo é nada.

Silva Mattos.

Breves considerações sobre a
economia agrícola
da
Índia portuguesa.

—
Introdução

Assim como povos nómadas se aggregaram em sociedades, para mutuamente se auxiliarem, e hoje essas sociedades se chamam nações, do mesmo modo os primitivos habitantes da parte do Concão, que constituiu o Estado da Índia portuguesa, se congregaram em diversas sociedades, até certo ponto, independentes umas das outras, designadas Ganmporas ou comunidades, com o fim de cortarem as florestas, desbravar as terras, esgotar e aterrar pantanos, construir diques, alagoas e comportas para regimen das aguas, e finalmente, se disporem o terreno de maneira a fornecer-lhes mais abundante subsistencia, e com menos esforços, do que teriam de empregar no Canará, donde eram oriundos.

Estes agricultores, segundo a tradição, não possuindo no solo da patria boas terras para cultivar, atraídos pela belleza e fecundidade do terreno do Concão, vieram n'elle empregar a sua actividade, e, como refere um antigo

abazio d'aquelles prazos: "recrear-se nas frescas sombras de
Goemout (Goa, que significa terra fresca e fértil)
e gosar da dicura do seu bitel." É durante a estação
das chuvas, que a natureza ali desdobra toda a
sua magnificencia. Poucos meses bastam para
lavar, semear e colher as cearas.

A frescura, a força da vegetação nova, a abun-
dancia das produções, que cobrem a terra,
transcendem a tudo o que se admira nos
mais gahados climas da Europa.

Durante a estação pluviosa - junho, julho
e parte de agosto -, o territorio da India
portuguesa offerece, de uma a outra extremi-
dade, a mais surprehendente perspectiva de
um magnifico, delitoso e continuado vergel,
estretomdo, per entre frondosos arvoredos, aqui
extensas campinas floridas, além vastidões de
espigas a perder de vista, mais além prados
verdefontes, matixados de leoninas, e per
toda a parte a inexhaurivel riqueza de
uma vegetação luxurriante e esplendida.

Da maneira como primeiramente se
organizaram as comunidades agricolas
do Coniço, nada sabemos. A uma tal distancia,
os individuos confundem-se nas familias, as

familias nas racas, as racas na nação, a nação nos principios da humanidade.

O que sabemos é que os primeiros pioneiros de Goa, ou pelo menos aquelles de que temos memoria, se dividiram em familias chamadas vangôres, e que estes vangôres ou familias foram classificadas conforme a importancia dos elementos de produção por elles prestados a favor da comunidade, em 1.º, 2.º, 3.º vangôr, e assim por diante.

Mais tarde dividiram o territorio em Múales, ou provincias, gãos, ou aldeas; e um certo numero de vangôres formaram uma comunidade. As aldeas, ou novas comunidades tinham o seu regimen especial interno, e achavam-se ao mesmo tempo confederadas, sendo cada uma d'ellas representada por um vangôr nas deliberações de common interest, que era discutido n'um corpo central chamado gampou, ou camara agraria, que demorava na cabeça da provincia, e aonde se reuniam, e ainda hoje reúnem as principaes gão-cares, representantes de cada aldeia. Cada vangôr tinha e ainda tem um voto nas deliberações da camara agraria, ou geral.¹

Estes povoadores, diz o celebre professor orientalista Horace Mayman Wilson², deviam ser naturalmente ou da mesma familia, da mesma casta, ou da mesma tribu; e deviam ser ligados entre si durante successivas gerações por communhão de origem, bem como de propriedade. Opera na sociedade indii um activo espirito de aggregação; a propria instituição da casta, que desconjuncta o povo considerado em globo, se combina em suas subdivisões; á semelhança do processo da crystallisação, que destoe a uniformidade da massa pela condensação das particulas. Mas não é esta a unica origem de aggregação, prevalecem outras combinações de tribu, ou de repulsão, algumas das quaes, hão de ter, de certo, influido nos movimentos de um corpo de povoadores de um novo territorio, e mil-os em communidade aldeã. A necessidade de combinação, a fim de se proteger a si proprios contra as oppressões fiscaes do estado, ou contra salteadores e

¹ "Mosquejo historico das Communidades" publicado em 1852, pelo meu particular amigo, o sr. F. Berg Xavier.

² *History of British India* de James Mill, Tomo 1.º pag.

invasores não autorizados, devia ainda mais contribuir para cimentar esta união, e dar-lhe consistência e duração.

As 426 zôcarias, ou communidades das aldeias, que ha em Goa, sendo d'istas 281 nas Novas-conquistas, e 145 nas velhas, dividiram-se em saddos ou bairros; e os terrenos de cada saddo, em solo de 1.^a e 2.^a qualidade. Das terras de 1.^a qualidade — terras proprias para os arrozacs — destinaram uma parte para o culto religioso e manutenção da administração; outra, maior, foi reservada para conservação e progresso da sociedade; e finalmente, a terceira, com a designação de nellis e namoxins, foi destinada para sustentação dos servidores da communi-
dade.

As terras de 2.^a qualidade — morôdas — ou as terras destinadas á cultura do coqueiro — côcus nucifera —, mangueira — Mangifera indica, jaqueira — Artocarpus integrifolia —, cajueiro — ana-
cardium —, arequeira — areca catechu —, tamarindeiro — tamarindus indica —, e outras arvores frutíferas; para o cultivo do nachinin — Dolichos-
biflorus —, urida — Phaseolus max —, paciôl — panicum
italicum —, tong — cajanus indicus —, culita — Dolichos

uniflorus —, etc, foram igualmente divididas em tres partes. — Uma com o fim de ser o seu rendimento applicado á construcção e conservação dos pagodes, e sustentação dos individuos encarregados do culto; outra para a construcção e conservação das estradas publicas; e finalmente a terceira, subdividiram-na em afôramentos: uns com o foro de cotubana, ou permanente; outros, com o foro de seristô, ou da contagem das arvores fructíferas; e os terceiros, com o foro de alvidraçaõ, ou avaliação annual dos productos do naclimim, cutita, tory, pacól, etc.

Feita a divisão das terras de cada comunidade, os gãocares ajustaram cultivadores denominados culacharins e joncoiros, para os cultivarem, e diversos servidores artifices, para exercerem os diferentes mestres agricolas e domesticos. Os primeiros gãocares tiveram de indagar os meios adequados a progredir com mais vantagem. Estas indagações fixeram, naturalmente, inventar diversas industrias, conducentes á construcção dos instrumentos precisos para os usos da agricultura. Por seu turno, as industrias produziram o commercio; e o commercio multi-

plícem os diversos interesses dos membros da comunidade. Os mesmos gôccares criaram jonos e fatiosins; tangas, arequeiras e melgas, que são espécies de acções, cujo numero é inalteravel. Estas rendas variam, segundo os primitivos estatutos. Estabeleceram impostos, contribuições, exclusivos, e fizeram a tombação das propriedades. Semelhantemente estabeleceram entre si o mandavally, ou regras fixas para o cultivo das terras em common, e das particulares; crearam a policia rural, vigia das varzeas e palmares, e finalmente, fundaram a instrução publica, e as funções dos colonos e dos servidores. Estes variados assumptos careciam todos de ser regulados; e assim a agricultura occasionou a promulgação de grande numero de leis peculiares sobre a gerencia economica de cada uma das comunidades em especial, assim como de todas as aldeas em geral, no que dizia respeito á administração criminal e civil, conforme os interesses moraes e materiaes d'esta grande e singular sociedade agricola do Conião.

Estavam as cousas assim dispostas, quando o rei gentio de Bismagar veio subjugar os pacificos Agricultores d'esta uberrima região

da Índia, obrigando-os a pagar foras, direitos, e tributos, e deixando-lhes em compensação desfructar as terras, que haviam reduzido á cultura.

Até aos fins do século 14.^o, os agricultores do territorio da Índia portugueza ficaram sujeitos ao dominio dos soberanos indios da dynastia Cadame, que eram tributarios dos imperadores de Orisnagar.

Mais tarde (não se sabe precisamente o anno) os Arabes, que, em 1653, convidados por Zaquexy Cadame, se haviam estabelecido em Goa, senhoriarão de ella, e fixerão-se independentes. Foi este o primeiro governo estrangeiro, que tiveram os povos de Goa, apesar das muitas invasões, que já então a Índustão havia soffrido.

Em 1404 foram os Arabes expulsos, e Goa passou outra vez ao poder dos indios. Vir Ari Nar Raja, chefe de Orisnagar, a uniu a seus estados, e assim continuou até 1479, em que, sublevando-se os povos de Onor contra os mahometanos ali residentes, um grande numero d'estes capitaneados por Melique Oum, desembarcou em Goa, aonde fundou

um novo estado e governo¹. Este conquistador augmentou os foros, direitos, e tributos, que os agricultores pagavam ao imperador do Poionagar; tributos que continuaram a pagar até á conquista de Goa pelos portuguezes.

Em 1491, Ssing S'alya, de nação Patane, que era rei de Visiapur, estendeu seus domínios até Goa, e mandou seu filho o principe Kaha jad, mais conhecido por Sabayo Dalcão, governal-a.

Fuzham decorrido 19 annos desde a conquista de Comiã pelo S'alya, ou S'aliã, quando Affonso d'Albuquerque veio conquistar Goa, no anno de 1510, substituindo o dominio portuguez ao dominio dos mouros.

Affonso d'Albuquerque tratou benevolamente os agricultores, que lhe prestaram preito e homenagem; garantiu-lhes as immunições e regalias das suas associações agricolas, ficando elles contribuindo para o Estado somente com dois terços dos foros e tributos que pagavam ao Sabayo Dalcão.

¹ Barros, Decad 1 Liv. 8: cap. 10. Oriente Cong. 1 D. 1 § 17.

Por esta época, o grande conquistador português reservou para o nascente estabelecimento que Portugal acabava de dever à sua gloriosa espada, as terras e heranças, que possuíam os Mouros. Estas terras foram depois, por carta patente de el-rei D. Manoel, de 15 de março, de 1518, distribuídas pelos portugueses, que casaram e assentaram vivenda em Goa, cabendo ao que era fidalgo três quintões, ao cavalleiro dois quintões, e ao peão um quintão.¹

Em 1526, el-rei de Portugal deu aos agricultores um Foral, determinando os foros, contribuições, e mais encargos conveniçados pelo illustre fundador, e que fossem reduzidos a escripto os usos e costumes, que respeitavam a heranças, successões, aforamentos, e encampações de terras, etc, com o intuito de firmar em bases mais solidas o direito da fazenda publica.

Longe, porém, de ter tido desenvolvimento, com a conquista de Goa pelos portugueses, a agricultura, nesta importante parte do Conção, permaneceu estacionaria durante dois seculos e meio sob o

¹ Archivo Portuguez Oriental.

domínio da rotina. Achá-se ainda como que envolvida nas faixas da infância, sujeita às práticas pouco racionais estabelecidas nos tempos primitivos de Moabimã, apesar das medidas que lhe foram dedicadas pelos jesuítas, e do impulso que o Marquez de Pombal lhe deu em 1771, e em 1776, com a criação da "Intendencia de Agricultura", e outras providências, que vigoraram até 1834. Contudo, a cultura do arroz e do côco é innegavel que tem augmentado.

Em 1828 organisou-se uma sociedade agricola, sob a denominação de "Sociedade patriótica dos baldios das novas conquistas", que foi approvada por decreto de 5 de maio do mesmo anno.

Foi esta sociedade constituída sob os auspícios do vice-rei D. Manoel de Portugal e Castro, com 66 accionistas, e um capital de 250.000 perafins¹, com o louvavel intuito de promover a agricultura pelos melhoes processos agrarios, em treze dilatadas planicies da pro-

¹ Um perafim da fazenda publica de Goa corresponde a 160 reis fortes.

síncia de Embaiaçem, que lhe foram concedidas em arrendamento pela Câmara-geral da mesma província, mediante o foro annual de 354 perafins 1 tanga e 25 reis, e com amplas isenções por um determinado prazo, successivamente prorogado por todos os subseqüentes governadores geraes.

Em junho do referido anno de 1828, a sociedade, começando por onde se viera terminar, não só fez construir magníficos edificios para os directores rurales e outras habitações para os colonos; como tambem uma egreja, canaes de irrigação, e uma ponte sobre o Rio Negro.

Infelizmente, esta empresa agricola, apesar da fecundidade e boa situação dos campos, da grande abundancia de agua para os irrigar, e do energico impulso da primeira autoridade do Estado de Goa, por falta de sufficientes colonos, e, principalmente, por causa de uma gerencia desconhecida das mais rudimentares noções de economia agricola, apenas ha quatro ou cinco annos, com a meliosa administração que tem tido, começou a corresponder á espe-

estativa do governo, e aos desejos das associadas.

Por portaria n.º 15, de 4 de janeiro de 1838, creou o governo geral da Índia uma comissão para estudar os meios de melhorar a produção agrícola do país. Com equal fim foram creadas outras comissões em 1840 e 1846, compostas de membros nomeados pelo governo do estado, pelas camaras geraes, e pelas municipalidades, sendo a junta geral do districto, d'aquella época, tambem incumbida de estudar este importante objecto.

Com o fim igualmente de promover os melhoramentos agricolas da nossa Índia, com ter em respeito os salteadores - bandavals - da provincia de Satary, e civilisal-os pelo trabalho, concedeu a junta da fazenda publica de Goa, em 1862 e 1863, sendo governador geral, o ~~sr~~ conde de Torres Novas, em arrendamento, por cincoente annos, a diversos colonos portuguezes e estrangeiros os terrenos inutilis da sobre-dita provincia, para fazerem plantações, principalmente de café, algodão, gengibre, e outras culturas desconhecidas no país. Mas a grande crise commercial habida em Bombay nos annos de 1864 - 1865, desca

minimaram os arrendatarios; e as empresas agricolas — constituídas, segundo os preceitos d'uma esclarecida agronomia, e tão promettedoras de bons resultados, — estacionaram por falta de capitães sufficientes, e de boa fé da parte de alguns directores agricolas.

Com fim, a India portugueza, que é riquissima, está tenazmente afferrada ás leis tradicionais de Moahmã; e é ainda a India do ingente Vasco da Gama, com as grandezas do seculo 15.º de menos, e as misérias do 19.º de mais.

Os primeiros conquistadores portuguezes fizeram muito; mas a civilização moderna pide tornar mais venturosa a sorte dos peões das nossas possessões ultramarinas, se um governo, que olhe para ellas como pede o bem publico, souber tirar partido da riqueza natural, que ali superabunda.

Solo e clima

O Estado de Goa está situado na orla marítima occidental da Índia nos limites do Corcão do sul.

O pharol do castello da praça de Agueda está a $15^{\circ} 29' 17''$ de latitude norte, e $73^{\circ} 45' 46''$ de longitude de Greenwich.

A Índia portugueza, que terá de superficie 400 mil hectares, comprehende actualmente as comarcas das Alhas, Bardes, e Salcete, denominadas velhas conquistas, e as provincias de Pernem, Bicholim, Satary, Embarkacem, Pondá, Caorá, Chandronadi, Astragar, Bali, a jurisdição de Calo da Prama, e Candacora, constituem as Novas-conquistas.

As maiores altitudes da cordilheira dos Gattos estão comprehendidas entre 2 a 4 mil pés acima do nivel do mar; e são: Vaquerim, Cantlachy-manly e Sansogôr.

O solo compõe-se, na sua maior parte, de terrenos constituídos pelo deposito lento e continuo de argilla, sílica, lodo e outras materias trazidas pelas aguas, e que são provenientes dos schistos, dos granitos e de rochas

calcareas.

É cortado por uma rede de rios de agua doce, por onde as aguas do Madey, Mozari, Rio-Negro, e de muitos outros, que descendo dos alcantilados gattes, se repartem em diversas direções, e pelas quaes se estabelece facil communicação, entre as povoações, e tambem com o oceano Indico, que estende pela terra dentro seus amplissimos braços, com as denominações de Arondem, Chapará, Baga, Singuerim, Mandory, Hoary, rio do sal, e rio de Falapona.

Os mappas da população do estado da India portugueza, revisitos em novembro de 1864, dão no seu apuramento 385:124 habitantes, sendo europeus 555, seus descendentes 2:440, asiaticas christãs 252:203, africanos 346, seus descendentes 197, gentios 127:746, mouros 1:637.

A população tem ido progressivamente augmentando. Hoje ascende a 386:000 habitantes, isto é, mais 80 mil sobre a população de 1776.

Conforme as observações feitas pelo sr. visconde de Moucellas, e publicadas em 1867,

sob o título de "Feições meteorológicas de Goa", a maior média mensal da pressão atmosférica em janeiro é de 29,92

A menor em junho 29,64

A média do anno é 29,80

Os ventos mais geracs e dominantes de Goa são os do quadrante de N. O., e os do quadrante de S. O. Exceptuando-se os meses de junho, julho e parte de agosto, que pertencem à quadra das chuvas e em que dominam exclusivamente os segundos, reinam os primeiros em quasi todos os dias do anno.

Os ventos do quadrante de N. E. respectam à quadra das terras, parte de novembro, dezembro e janeiro, e ainda pouco além.

Apparecem também debaixo de um segundo aspecto na época em que occorrem as descargas de terra, outubros de ordinario, como encerramento da estação pluviosa.

Caracterisam estes dois ventos — S. O. e N. E. — as duas grandes monções da India; reina o primeiro quando o sol giza sobre a parte da zona torrida que respitta ao hemispherio boreal, e o segundo quando giza sobre a restante parte da mesma zona

no hemispherio austral.

A média annual da temperatura da
evaporação ou psychrometrica, em Goa, é
de 74,9

Maior media mensal, em maio 79,3

Menor em dezembro . . . 69,0

A humidade média do anno é de 0,930.

A humidade depende muito dos ventos do-
minantes. Assim os de Sul. são natural-
mente humidos, e com especialidade o pri-
meiro; os de N. e E. Me são contrarios, e
mais pronunciadamente o segundo.

O total médio das chuvas do anno é
de 82,75 polegadas inglesas, ou 76,43 polega-
das portuguezas; o que equivale em unida-
des metricas a proximamente, 21 decimetros.

A maior média em junho é de 32,00
Nada em dezembro, janeiro, e fevereiro e mar-
ço.

Comquanto se não mencione chuva
alguma nestes quatro meses, diz o sr.
visconde de Bonellas, a pag. 84 do seu
excellento opusculo, que se deu o caso de
chover accidentalmente em todos elles, e em
especial nos annos em que a quadra correu

escassa.

As chuvas em dezembro, janeiro, fevereiro e março, e mormente nos primeiros dois meses, affectam só por momentos a pureza da atmosphera.

Dias chuvosos, em meio termo - 100.

Chuvas do mar ou de fóra 68,50 polegadas.

- de terra 14,25 "

As primeiras veem do quadrante de S. O.

As segundas se decompõem em duas épocas, sendo a primeira, do quadrante de S. E. e caracterizada por uma grande evolução do fluido electrico, desde os fins de Maio até aos primeiros dias de junho, e a outra, do quadrante de N. E., é tambem caracterizada de igual modo, desde os principios de outubro até ao meiado do mesmo mez.

Estas duas procedencias revolvem-se entre si algumas vezes.

As chuvas de S. O. se applica em Goa a denominação de inverno, impropriamente, porque se desenvolvem, como é sabido, dentro dos limites do verão.

Média das maiores espessuras liquidas obtidas dentro de 24 horas, em todo o tempo das

observações — uma em cada anno — 6,75. Sempre em junho e julho.

Pertencem ás chuvas do mez de Agosto as que tem na Índia o nome de Majá ou mais vulgarmente Mojó. A sua duração não chega a 14 dias, e a respectiva média póde ser computada em 4,5 polegadas.

Attribuem-se-lhes algumas qualidades favoráveis, e são por isso muito apeteidas.

Em outro tempo preparavam-se as cisternas para se proverem destas aguas, que passam por ponco susceptíveis de corrupção; e ainda hoje, encaradas em relação á agricultura, se expõem á sua immediata acção as raizes das palmeiras, atirando-lhes em roda fundas nallas, etc.

As chuvas de Majá, que comecam de ordinario desde 10 até 15 de Agosto, e as de Mohiny, que determinam o serviço da sementeação de arroz, desde 20 até 25 de Maio, mereceram sempre especial menção aos astrónomos indús em seus escriptos.

A maior média mensal da temperatura, dada por alguns thermómetros de

graduação Fahrenheit, em Maio é de $85^{\circ},0$

A menor em Dezembro $75^{\circ},2$

Média do anno $79^{\circ},9$

O orvatko é tão particularmente considerado pela astronomia indiana, que lhe dedica uma das suas seis estações do anno. É a 5.^a, chama-se Wemanta e corresponde aos nossos meses de Dezembro e Janeiro.

Constituição da propriedade, e
divisão approximada da superficie productiva.

Na Índia portugueza a propriedade territorial, que data de remota antiguidade, foi distribuida mais entre communiidades que entre individuos. Os mais antigos documentos descrevem a população agricola como aggrugada em grupos, ções, ou aldeias, tendo ligada á povoação, em que residem, uma extensão de terra, cuja porção cultivavel fosse sufficiente para sua sustentação, e que era cultivada em commun. A administração interna dos negocios da aldeia foi deixada em grande parte aos proprios habitantes, sob a geral superintendencia de um official nomeado pelo Raja, a cujo cargo estava o regimen policial, a cobrança das rendas do governo, e a administração da justiça, com consulta das principaes pessoas da aldeia.

Estas communiidades das aldeias tem sobrevivido ás dynastias, revoluções, invasões, e a tudo o que parecia dever totalmente destruil'-as. Pôde uma aldeia por effeito de pithagem, e matança, diz J. Falboys Wheeler,

ter ficado despoçada por annos, que quando volverem tempos tranquillos, e a posse do terreno é ainda possível, as aldeas dispersas tornarão a suas antigas habitações. Poderá ter passado uma geração, mas seus filhos voltarão a restabelecer-se na aldea em seu antigo sitio, reedificarão as casas, que seus paes occuparam, e novamente cultivarão os campos, de que suas familias estiverem de posse desde tempo immemorial.

Em fim, como diz o sr. conselheiro Pivara', — "As comunidades são corporações de ordem publica com um extenso poder municipal, e jurisdicção Administrativa, fiscal, judicial, e eleitoral, se bem que com os tempos tenha havido em alguns destes pontos tal ou qual alteração, que não infringe, nem contradiz os principios. Provam-no as leis, referi-o a historia, e vemo-lo por nossos olhos."

Em Goa todos os proprietarios são agricultores, menos os que vivem longe de suas terras, e as corporações de mão morta. Os rendeiros são poucos, e os arrendamentos de um a tres

annos, e alguns de seis a dez.

Calculando, como F. L. Gomes,¹ a 40 para fins o rendimento de cada hectar cultivado, e dividindo por este numero o rendimento total dos diversos productos agricolas, temos que as cifras das propriedades pertencentes á fazenda publica, ás corporações de mãos morta, ás comunidades, sinculos etc, são appproximadamente, as seguintes:

Terracos das comunidades	31:000	hectares
Pracos da côrea	7:632	„
Comprarias	886	„
Santa casa da Misericordia	375	„
Convento de Santa Monica	300	„
Fabricas das igrejas	250	„
Seminarios e bens da Mitra	100	„
Morgados e Capellas	3:250	„
Dessaiados e Sur-Dessaiados	2:650	„
Bens nacionaes on da fazenda	2:500	„
Mattas nacionaes	17:000	„
Aldeas commissas	<u>250</u>	„
Total	<u>66:193</u>	„

Em resumo. Terras pertencentes á fazenda

¹ A liberdade da terra e G. N. da India portuguesa, Lp.^a, 1862.

publica, ás corporações de mão morta, communi-
dades, etc 66:193 hectares

Terras pertencentes aos par-
ticulares, e livres 53:407 "

Florestas (denominadas de
3.^a classe, que comprehendem
13 mil hectares) pastagens
naturaes, terrenos de matto
rasteiro, estradas, caminhos
e rios 280:400 "

Total 400:000 "



Culturas.

Os methodos de cultura, os meios de aproximar as aguas, adubar e corrigir os terrenos, que actualmente se usam em Goa, são ainda os que se usaram no tempo de Ibrahim: o arado-navejôr -, a grade-dantô -, o estercador-divlô -, e todos os mais instrumentos agricolas de hoje, são os da remota antiguidade.

O navejôr é o mais antigo dos instrumentos aratorios. É todo feito de madeira, tendo simplesmente a ponta do dente, rethta ou xogol revestida de uma lamina de ferro triangular. Compõe-se de tres partes principaes, a saber: 1.^a o temão ou gunthô, que prende á canga zum e por onde passa a jôta - junta de bois, ou de bufalos -: tem de comprido 1,^m95; - 2.^a a rabieca, que mede 0,^m85: nesta parte temos a considerar o rabello de 0,^m30 de extensão, e a extremidade posterior por onde o lavrador kulumby segura e governa o arado; 3.^a finalmente, o dente ou banepi, que mede 0,^m33, e a ponta do dente ou rethta, que rasga a terra horisontalmente, 0,^m45. Taes são as peças principaes de que se compõe o arado indiano. Não tem aivecas, nem

séga.

O território da Índia portuguesa produz plantas de quasi todas as regiões do globo, desde o litchy, que vegeta nas regiões polares, até ás produções esplendidas da vegetação tropical.

As principais culturas em Goa são as seguintes:

Arroz, côco, arca, legumes, frutas e diversas culturas.

Além destas produções, recolhe-se grande abundancia de sal, que se exporta para diversos pontos dos domínios britannicos.

Entre as culturas de primeira necessidade, devemos mencionar em primeiro lugar o arroz, que é a base da alimentação indiana.

Em Goa, como é sabido, semeia-se este cereal nos fins de maio, época em que começam as chuvas de Monim; e colhe-se em setembro. Além desta sementeira, chamada de serodio, faz-se uma segunda, que os agricultores denominam de vanzana, em terrenos que possuem ser alagados por meio de valhas de irrigação, as quaes communicam com alguma nascente, alajôa, ou rio de agua doce. O arroz chamado de vanzana, semeia-se nos principios

de novembro, e colhe-se nos fins de janeiro.

O arroz - oryza sativa, de Linn - como objeto de primeira necessidade, é absolutamente indispensavel ao viver dos povos da India, e por isso fazem d'elle o principal ramo de agricultura. Usam d'este cereal em tudo: na alimentação ordinaria, preparado de diversos modos; em massas e doces; nos preparados pharmacologicos, em alguns juramentos e nas ceremonias do rito gentílico.

O arroz que produz o territorio de Goa não é sufficiente para alimentar a sua população.

A produção total do arroz calcula-se, proximoamente, em 15:000 cumbens, ou 47:916 kilol.

A produção do arroz de serodio é de 12:600 cumbens, ou 40:249 kilol e 4 hect.

A de nangana é de 2:400 cumbens, ou 7:666 kilol. e 6 hect.

Calculando 8 hectolitros como a produção do arroz n'um hecstar, temos proximoamente, 60:000 hectares occupados pelos arrozaes.

O arroz indispensavel para alimentação diaria de uma familia composta de 4 pessoas, é calculada, pelo menos, em 3 medidas ou pôris.

Uma medida é menor de que 1 litro¹.

Recorrendo aos dados estatísticos d'aquelle Estado, nos ultimos tempos, vê-se que o paiz não produz o arroz indispensavel para o consumo da sua população; pois que, em 1846, importou 47.197 gardos. De 1850 a 1851 houve uma deficiencia de arroz correspondente a $113\frac{1}{2}$ dias

¹ Medidas de capacidade dos sécos em Goa.

O cumbun	20 candis
- candil	20 curós
- curó	2 pailis
- paili	4 pôris
- pôr ou medida	2 naectis
- naecti	2 ardnactis
- ardnacti	2 quirnaectis
- quirnaecti	2 solavens
- solavem	2 botes solavens.

O pôr, que se toma como base d'este systema, é pouco menor que o litro. Sendo o pôr 48 polegadas cubicas, é a sua equivalencia, no systema metrico 0,00099825, e sendo o litro 0,001 cubicos. O litro está para o pôr como 1:099825.

Um candil ordinario tem 160 pôris, e equivale a 159,82 litros; e 1 curó a 7,986 litros.

de consumo, como se conhece por um mappa
elaborado por ordem do illustre governador geral,
visconde de Villa Nova d'Orem.

Em 1854 foram importados 71:312 fardos
de arroz.

Em 1864, a importação deste cereal, só pela
Alfandega principal de Nova Goa, sahio a 77:898
saccas¹, que correspondem a 389:490 arrobas; e
mais 2:661 candelis de mão, de bâte - arroz com
casca -, que correspondem a 31:932 arrobas, ou
469:017 kilogrammas.

No anno de 1869, a importação de arroz
pela mesma Alfandega, foi a seguinte:

Arroz descascado, ou tandul - 16:198 candelis
e 16 mãos;

Arroz com casca - bâte - 19:868 candelis.

O arroz descascado, a razão de 100 yerafins²
o candil de mão, ou 479,16 litros cada candel, im-
portou em 1.819:800 yerafins

O bâte, a razão de 40 yerl.

o candil de mão 794:720 ,,

Total 2.614:520 ,,

1 Uma sacca tem 2 fardos, 5 arrobas ou 73,440 kilogr.

2 1 yerafim corresponde, como dissemos, a 160 reisferts, ou propi-
amente, a 1 franco.

serafins que saíram do país em prejuizo da agricultura, do commercio, da industria e do thesouro.

A exportação pela referida Alfandega, computa-se em, média annual, 450 a 500 caudis de arroz descascado.¹

Na India portugueza divide-se o arroz em dois grupos, a saber:

1.º Arroz com prazana.

2.º — sem prazana.

O primeiro, com prazana ou barba, chama-se cumsachem-bâte; e o segundo, desprovido de barba, denomina-se mottem-bâte. Além d'esta divisão, ainda se costuma classificar o arroz em bâte-grosso, e bâte-fino.

As variedades mais cultivadas em Goa são vinte e seis, a saber: Asgô, Asgny, baterg, bello, beily, bilare, calagui, callô ou caracô, carô-asgô, carô-quendalô, callassô, carguntô, catombarsal, dangô, dongorem, dorem-bim, dovi-patny, girisal, normaré, conchorô, conchery, savô-quendalô, sirtô, sirty, sunecoly, e tambri-patny.

Os terrenos bhunis — destinados á cultura

¹ É principio recebido que uma porção de bâte depois de descascado se reduz a metade.

Os arrozes são quasi horizontaes, ou de um declive suave, para facilitar as irrigações ou inundações, que são condições indispensavel á prosperidade dos arrozaes.

Dispostos os terrenos em taboleiros, procedem á sementeira - ompon -, que se verifica, como dissemos, para o serodio em fins de maio; e para a vangana, em principios de novembro.

Ha tres modos de semear o arroz:

O 1.º consiste em lancar á terra a semente secca. Isto se faz quando o solo é secco, ou semente um pouco humido.

O 2.º em se lancar á terra a semente depois de qrelada. Para este segundo modo de semear, prepara-se previamente a semente, pondo-a em cestos com pesos em cima, e banhando-a tres vezes por dia durante algum tempo. Esta semente assim qrelada - rou -, semea-se quando a terra já está impregnada de agua.

O 3.º finalmente, consiste em lancar á terra a semente já qrelada, como no segundo modo, em um pequeno espaço de terra, e por isso muito deusa.

Quando as plantasinhas têm crescido sufficientemente, isto é, attingido a altura de 0,2, são transplantadas para os campos já preparados para as receber, ou para as valieiras que, por qualquer circumstancia, venham a produzir-se nos taboleiros, aonde muitas vezes a vegetação apparece fraca e enfiada.

Antes de procederem á sementeira definitiva, costumam os indios fazer uma cerimonia, que consiste em os primeiros gôccares espatharem solemnemente pela varzea um punhado de rou, semente já gelada.

Para os arrozacs de vangana, costumam os cultivadores empregar annualmente o tié denominado sirtó. Este arroz, que leva cinco meses e ás vezes mais para se desenvolver e fructificar, produz-se em terrenos lodosos e salgados. Os terrenos de Moacarana, em Salcete, são considerados os melhores para a producção do sirtó.

Feita a sementeira, introduzem logo a agua nos taboleiros, conservando-a proporcionada ao crescimento das plantas, até que o arroz começa a amadurecer na espiga. Durante o desenvolvimento dos arrozacs, são mondados

uma ou mais vezes.

Logo que o arrozal adquire uma cor amarelta-carregada, — signal de que o grão está maduro — e que ordinariamente acontece tres meses depois da sementeira, procede-se à ceifa.

A ceifa, ou lunvitã é effectuada, depois da ceremonia da espiga — Adão —, que consiste em certos gãozões privilegiados cortar em solemnemente a primeira gavella de arroz, — mediante um instrumento a que dão o nome de villé ou ceity — foucinha —.

Depois do arroz ceifado conduzem-no em feixes para a eira — ghol —, onde tem de ser debulhado.

A debulha — molny — consiste em pegarem nas gavellas ou pavêas pela extremidade inferior do colmo, e bater com ellas contra um poste, ou no terreno da eira. Depois de assim terem feito largar ás espigas a maior parte do grão, ajuntam-n'o em um montão, e em seguida os trabalhadores, agarrados a um páo — mollong — atravessado horizontalmente sobre duas ferquithas perpendiculares, esmincam-n'as com os pés, e

completam este trabalho batendo alternadamente com bambús sobre as gavetas estendidas na eira, a fim de extrahirem os grãos, que ellas ainda possam conter depois das primeiras operações.

Em algumas localidades é executada a delinhada por um cordão de bois, ou de bufalos, que fazem trotar em torno do calcadouro.

Como a palha de arroz serve para alimentar o gado bovino durante o estio, costumam esmucalá-la convenientemente na occasião da delinhada.

Acabada a delinhada, levantam a palha, ajuntam o grão, palejam-o ao vento, limpam-o, e tornam a ajuntar n'um montão todo o bate delinhado.

Em seguida o gaocar colloca um côco no centro da eira, e com um cesto de bambú -dal-, vai medindo e lançando o arroz em cima do côco, e ao mesmo tempo avaliando o numero de curós que produzim o arrozal.

O arroz não se pôde levantar da eira, sem que differentes entidades venham receber certa quantidade da produção. A primeira é o empregado da fazenda publica, que recebe a parte pertencente ao estado; depois o naacor

rim, ou escrivão administrativo, que recebe um curó; depois o taxilidar, ou calo de policia, que recebe um paili, etc. Isto nas novas-conquistas. Nas Mas, Bardex e Salcete procede-se de igual maneira, com a diferença, porém, de que, em lugar do botto - sacerdote gentio -, é o padre, em vez da basina - servidora do pagode -, é o sacristão, é o diximeiro, e medico. Em fim, são todos os indivíduos, que indirectamente concorreram para a produção do arroz. Satisfeitas estas contribuições, estabelecidas pelos usos e costumes, o arroz que fica na eira é dividido em tantas porções, quantos foram os indivíduos que concorreram com o seu trabalho, ou capitães para o produzirem.

Finalmente, o arroz é encheirado em carós, esteiras tecidas de vergas de bambu, ou em murisj, fardos arranjados com palha do mesmo arroz.

A palha fica na eira formando o curum, ou patheiro de forma conica, aonde os bois e os bufalos vão procurar mantimento, quando a secura do terreno tem feito desaparecer completamente as hermagens.

O arroz é primitivamente cozido, e depois

de sêco descascado mediante o pilão - mussô -
como nos primitivos tempos d'agricultura indi-
ana. Esta operação é denominada pelos in-
diús solitã.

A relação da produção, com a sementeira
empregada, varia segundo a natureza e qualida-
de do terreno. Nas margens dos esteiros é,
termo médio, 18:1; nas vaçomas 10:1; nos
terrenos sêcos 8:1.

Esta pequena produção é devida ao máo
amanho dos terrenos, e à falta dos indispen-
sáveis adubos.

Mas esta desvantagem de produção com-
parada com os productos do arroz na Europa,
que sobem muitas vezes a 100 sementes, e qua-
si nunca descem de 40, é compensada,
comquanto os arrozaes na India não pas-
sam ser tidos por salutres, pela diminui-
ção das febres palustres, e outras doenças pe-
riodicas, que têm feito banir os arrozaes
de alguns paizes da Europa.

Os seguintes calculos são produzidos pelo sítio
barão de Combarjua, segundo o resultado que
colheu das experiencias feitas em uma superfi-
cie de 160 bambús quadrados, que leva de

semente um caudil, ou 159,72 litros¹.

Lavoura. - No serodio, diz o sr. barão de Combarjua, os terrenos doces são lavrados com o arado, e a superficie de 160 bambiús quadrados exige o emprego de 12 juntas de bois, que a razão de $1\frac{1}{2}$ perafim², cada junta, importam em 18:0:00^{rs.}. Além disto são necessários para dirigir a lavoura, e lançar á terra a semente, quatro jornaleiros a $\frac{1}{2}$ perafim diario cada um, = 2:0:00^{rs.}.

Se os salgados, os terrenos não são lavrados com o arado, mas preparados com a enxada, empregando-se trinta jornaleiros na cava, e cito na sementeação e gradagem, a $\frac{1}{2}$ perafim diario = 19:0:00^{rs.}.

Na cultura da mangoma os campos carecem de ser lavrados seis vezes antes da sementeira. Empregam-se neste trabalho cinco juntas de bois em cada lavoura, sendo cada junta 1 perafim diario = 30:0:00^{rs.}.

¹ O bambiú, vara ou cana, nas lhas de Joa, corresponde a 10 mãos de extensão, sendo cada mão igual a 0,64.

² Um perafim tem 5 tangas
Uma tanga 60 reis francos.

e sete jornalheiros a $\frac{1}{2}$ perafim cada um, para
estrumar e semear a terra - a 3 perafins 2
tangas e 30 reis, ou ^{est. r.} 3:2:30.

Monda. A monda é executada por mu-
lheres, ou rapazes.

No serodio, em terrenos doces, para a mon-
da de uma ceara de arroz, que tenha a repri-
da área de 160 bambús quadrados, são necessa-
rios quarenta indivíduos a 90 reis diários
cada um = 12 perafins. Em terrenos salgados
há-tão trinta indivíduos, (= 9 perafins).

Na vangana é sufficiente igual nume-
ro de terracos.

Adubos. Empregam o sal, ou lodo salga-
do, nas sementeiras de serodio, em terrenos
doces, e o estrume de gado vacum na van-
gana. 160 bambús quadrados de superficie
levam, de 3 em 3 annos, nos campos de serodio,
um cumba, ou 31 hectolitros de sal commum,
ou 350 cestos de lodo (= 12 perafins), e annual-
mente, nos campos de vangana, 100 cestos de
estrume de gado vacum, tendo cada cesto a
capacidade de 3 curós, ou 23,958 litros (= 5 pera-
fins).

Reza. Usa-se a reza diaria nos campos

de mangana. Quando a agua é extrahida dos ondís (poços ou reservatórios de agua) por meio da cegonha, occupam neste serviço, durante 74 dias, um jornaleiro a $\frac{1}{2}$ xerafim por dia (37 xerafins).

Ceifa. No serodio e na mangana a ceifa, quer os terrenos sejam doces, quer salgados, exige dois jornaleiros a 1 xerafim diario (2 xerafins), e cinco mulheres a $\frac{1}{2}$ xerafim (2 xerafins 2 tangas e 30 reis)

Delentha. Em terrenos lavrados empregam-se vinte e cinco jornaleiros a 1 xerafim diario, 25 x^l, e nos preparados á espada vinte homens, 20 x^l. Se a delentha é feita com o gado vaccum, empregam por meio dia 4 bois, ou búfalos a 75 reis diarios cada um, 1 xerafim; e nove jornaleiros por todo o dia a 1 xerafim, 9 x^l.

Palha. A palha produzida n'uma área de 160 bambus quadrados é avaliada em 5 xerafins no serodio, e em $7\frac{1}{2}$ na mangana.

Produção média. No serodio a produção média, nas Mhas de Goa, é de 1:18, variando em outras localidades de 6 a 25. Na mangana, que leva de mais um quarto de semente, a relação é de 1:15 nas Mhas, e

em outros pontos de 8 a 20.

Producto liquido. No serodio o proprietario recebe pouco menos de metade do producto bruto, sendo a restante parte para despesas de cultura, pagamento de dixima, e lucros do cultivador.

Na vangama o proprietario fica com um terço do producto bruto.

Valores. Na cira real, actualmente (1870) cada candil de bate 18 yerafins; no celloiro, em depois de enfiado custa 20 yerafins na localidade, e fóra d'ella 21½ a 22 yerafins.

Resumo das despesas, dos lucros do cultivador e do proprietario.

		74. to r.	4. to r.		
Serodio	Ferreiros doces	Semente 1 candil	20:0:00		
		Lavoma	12 juntas de bois	18:0:00	
			4 jornaleiros	2:0:00	
		Mondaço	40 murtheres	12:0:00	
		Adubos	100, em sal	7:0:00	
		Ceifa	2 jornaleiros	2:0:00	
			5 murtheres	2:2:30	
		Debuta	25 jornaleiros	25:0:00	
			Dixima	36:0:00	124:2:30

Arroz
Temos boes

Transporte - 124:2:30

Lucros do cultivador . . .	<u>76:0:00</u>	200:2:30
Producto bruto, em <u>bate</u> . . .	360:0:00	
— — em <u>patha</u> . . .	<u>5:0:00</u>	365:0:00
Lucro do proprietario . . .		165:2:30

Semente 1 canil de bate 20:0:00

Cava {
 30 jornaleiros na cava 15:0:00
 8 jornaleiros na sementeira 4:0:00

Momba 30 mulheres 9:0:00

Ceifa {
 2 jornaleiros 2:0:00
 5 mulheres 2:2:30

Debulha 25 jornaleiros 25:0:00

Dixima 36:0:00

Lucros do cultivador . . . 87:0:00 200:2:30

Producto bruto, em bate 360:0:00

— — em patha . . . 5:0:00 365:0:00

Lucro do proprietario 164:2:30

Arroz
Temos salgados

Semente 1 canil 25:0:00

30 juntas de bois 30:0:00

Lavoura {
 7 jornaleiros 3:2:30

Momba 30 mulheres 9:0:00

Abulos 100 cestos de estreme de gado vacum 5:0:00

Reza 1 jornaleiro, 7/8 dias a 1/2 r. diario 37:0:00 109:2:30

Sangana
Temos boes

			Transporte —	109:2:30
Cifa	}	2 jornaleiros	2:0:00	
		5 Mulheres	2:2:30	
Lançana Germes doces		Dixima	30:0:00	
		Lucros do cultivador	<u>53:0:00</u>	197:0:00
		Produto bruto, em baté	300:0:00	
		— — em patha	<u>7:2:30</u>	307:2:30
		Lucro do proprietario		110:2:30

Sobranceira a todas as arvores, e superior a ellas não sómente pela belleza e magestade de seu porte, mas ainda pela sua utilidade, eleva-se na Índia portuguesa a márc, ou coqueiro.

O coqueiro — cocos nucifera, de Linnæo, quinta tribu da familia das palmeiras, é um vegetal, que se eleva magestoso até vinte ou vinte e seis metros, abrangendo na base 2,50 a 3 metros. A sua largueza é calculada em cem a cento e cinquenta annos. Tem flos morioicas, sustentadas sobre a mesma spadice; spattha monophylla; flores masculinas: seis estames, acompanhados d'um ovario rudimentar; flos femininas; ovario simples; estylete nullo; estigma sessil, trilobelo; fructo drupaceo, muito grosso, coraeo, fibroso, incluindo uma massa monocer-

ma, munida de tres orificios ou othos na base;
embarção muito pequeno.

Os productos do coqueiro, quer em especie,
quer manipulados, constituem um importantissi-
mo ramo da industria agricola de Goa, e o mais
rico ramo de exportação.

Conforme o mappa official, a exportação,
em 1861, foi de 19.986.380 côcos, e a parte d'esta
somma que transportaram as embarcações na-
cionaes rendeu de imposto 10.616 xerafins 1 tan-
go e 16 reis, e a que levaram as estrangeiras
11.877 xerafins, 2 tangas e 27 reis. Além d'isto
exportaram-se tambem, livres de direitos para
as praças de Damão e Diu 519.550 côcos,
afóra uma grande quantidade de cardos
de côpra, ou amendoa de côco depois de
sêcca, igualmente exportada para diversos
portos.

O fructo do coqueiro tem, na India por-
tuguesa, diversas denominações, conforme
o seu estado de desenvolvimento. Assim,
chamam bôndy ao côco apenas despido dos in-
volucros florae, e bondô àquelle em que co-
meça a apparecer o albumen ou perisperma;
chamam vante ao côco destituído de catoly, ou

amendoa, e que, cortado ao meio, serve para esfregadores.

Mobrem é o côco-barico, ou doce, isto é, o côco perfeito, mas destituído de substancia oleosa, e por isso um gostoso e salubre alimento.

Niarlo é o fruto do coqueiro, perfeitamente maduro e d'um tamanho regular; e o mesmo fruto a que os Portuguezes dão o nome de côco.

Os indigenas de Goa chamam côco-larva ao fruto do coqueiro, que ainda não tem attingido o seu perfeito crescimento. Sialem, ou adsorá ao côco quasi perfeito, mas que tem ainda muita agua de vegetação, a qual se utiliza como refrigerante.

Maboco é como denominam o côco colhido antes da completa madurez, e que por não dar leite, nem oleo, se utiliza como alimento.

Do côco que contém muita agua doceada, e a pouca catoly, amendoa ou miolo é farinaceo, chamam ndoco-naux; ao privado de agua, e com a amendoa pouca consistente e farinacea, colwanx ou colyanxa; e ao côco maduro, mas de pequeno desenvolvimento, quitoca.

Dão o nome de biadôco ao côco destinado á

reprodução.

Os gentios dão ao coqueiro a denominação de cálpá-uruxa, isto é, arvore que só por si preenche os fructos da natureza; e o consideram como emblema da liberalidade.

O côco é pelos gentios não brahmanes, othado como symbolo da felicidade; e pelos christãos, como emblema da subtileza.

O côco, principalmente depois de secco, é pelos gentios empregado nas ceremonias de seus casamentos, e nos ghetrapuxas - sacrificios que fazem aos seus idolos.

Todas as partes de que se compõe o coqueiro são igualmente de reconhecida utilidade; e por isso tem sido esta arvore appellada o rei dos vegetaes. É com effeito, é ella para os povos das regiões tropicaes, mais util e de maior serventia que nenhuma outra arvore, porque preenche, até certo ponto, todas as produções da natureza.

O coqueiro dá assucar, vinho, vinagre, azeite, agua, leite, madeira e filaca. Da casca que reveste o côco fazem-se mais de mil primores d'arte.

O tronco da palmeira serve para madeir

ramento das casas, e as palmas teidas, além de outros muitos usos, servem para recobrir as mesmas casas, ou garás.

Na sumidade do coqueiro acha-se um grosso palmito, pelos indigenas nomeado murindo, este offerece um bom alimento; mas como o seu arrancamento traz após de si a morte da arvore, não se faz uso d'elle, senão quando ella se abate. Uma palavra,—

Desde as cavernas ás cordas,
No mar, em navio á vela,
Pode ser, sem outro auxilio
Esta palmeira singela.

O coqueiro reproduz-se por semente. Os côcos para semente denominam-se, como dissemos, biadôcos, e são escolhidos d'uma palmeira vigorosa e de boa qualidade: devem ter o hilo ou olho grande, e o epicarpo — solmachri-cati — ou casca exterior bem liza e ligeiramente rosada, e ser colhido á mão, depois de bem maduro.

Os que melhor cultivam o coqueiro, antes de se mearem os côcos, collocam-os com os hilos para cima, expondo-os á acção dos raios solares, até que se concreti duas pequenas partes de liquido que o côco contém interiormente. Depois abrem covas, de modo

que os côcos enterrados nellas venham a ficar somente com dois dedos de terra - mätte - sobre o hilo, para que com as regas diarias ou em dias alternados, o murindo, ou ramo primordia do coqueiro venha gradualmente apparecendo á superficie do solo, na proporção em que este desce com o peso da agua.

Nas covas ou alengas costumam deitar algum sal commum - chlorureto de sodio - misturado com cinzas, para facilitar o desenvolvimento da germinação, e evitar que o cariá danifique as sementes, sobre os hilos das quaes tambem antes de as cobrir com terra, costumam lançar algum sal e cinza.

Segundo a natureza da terra for de boa ou má qualidade, e os côcos foram mais ou menos profundamente enterrados, assim levam de quatro a nove meses para nascerem.

Logo que o palmeirinha tem attingido o desenvolvimento de 0,30 a 0,40 centimetros de altura, está apta para ser transplantada.

A transplantação do coqueiro é feita por uns, na estrella gentilia Boromim, isto é, de 24 de abril a 7 de maio, ou em agosto, na estrella Moje; e por outros, finalmente, do mez de novembro

em diante, na conjunção da lua nova, sendo esta ultima época a mais preferivel.

Na disposição do terreno para a plantação das palmeirinhas, deve-se ter muito em vista as dimensões dos canteiros em que se costuma dividir o palmar.

Os canteiros devem ser ordenados de modo tal, que comportem somente seis a oito palmeirinhas; porque assim conservam-se por mais tempo em bom estado, e quando for necessario concertos, serão estes de mais facil execução e de menor despesa.

Oito a 10 metros quadrados é a distancia média a que devem ficar umas palmeiras das outras. Esta distancia, porém, costuma ser reduzida de quatro a cinco metros nos plantios dos vallados, pelo motivo das palmeiras ficarem em linha e desassombradas d'um e outro lado.

O bathecará, ou palmeireiro, emprega em idades e despesas em quanto o coqueiro não chega á putá-età, isto é, á época de começar a dar fruto; o que costuma ter lugar depois de seis annos, contados da data da transplantação da palmeirinha, sendo convenientemente tratada.

Denominação sucéo-máero a palmeira destinada a produzir sura.

A sura colhe-se tres vezes por dia: ás seis e onze horas da manhã, e ás seis da tarde.

Da sura extrahem-se diversos productos, a saber: sucéo, fenim, caruló ou dobrado, e urraça ou póscó.

O sucéo, ou vinagre de palmeira obtém-se pela fermentação acética da sura, como pela distillação da mesma se consegue o fenim, o caruló e a urraça.

O fenim é o espirite alcoólico do coqueiro; o caruló, a aguardente, ou primeiro producto da distillação da sura; e a urraça é uma porção de carulo misturado com agua, e serve de bebida ordinaria á classe dos jornaleiros.

Ha duas especies de sura: Uma chamada sura-commum ou de jepra, que é semelhante ao assucar mascabado; e outra mais fina e depurada, que se denomina sucéo.

Pela espremedura da cately - polpa do côco - obtém-se a marbela - azeite ou oleo de coco -, que se emprega na economia domestica e em medicina.

O coqueiro produz por anno doze a quinze cachos. Ao primeiro cacho maduro que se corta

do coqueiro, dão o nome de mal; ao segundo, chamam dal; ao terceiro tisserem; e finalmente ao quarto, que muitas vezes é incerto, denominam-no chontem.

Cada coqueiro, de primeira qualidade, dá três a quatro colthimentos annualmente, vindo a ser a sua produção média, por anno, de 100 côcos; e algumas palmeiras ha que chegam a produzir 200 e mais.

Sendo 33.000.000 a produção annual do côco, segundo se deprehende dos mappas estatisticos, e produzindo cada coqueiro 100 côcos, devemos ~~ter~~ em Goa 330 mil coqueiros, ou 400 mil, contando tambem os que são arrendados para a extração da sara, e aquelles que ainda não deram fructo. Cada coqueiro occupa, maxime, um decametro quadrado, d'onde 400 mil coqueiros devem occupar 4 mil hectares de terra.

A máru, ou arqueira - areca catechu - é outra especie de palmeira, da tribu das arecineas, cultivada na India portuguesa. O seu tronco é cônico, cylindrico, e attinge communmente 10 a 16 metros de altura; não excedendo porém, a circunferencia de 20 a 25 centimetros de diametro. O

pouco desenvolvimento em grossura do tronco, em comparação da sua extrema elevação, a exporia a ser mais frequentemente derrubada pelos terraes, se a raiz, que profundamente se fixa ao solo, lhe não assegurasse um solido ponto de apoio, e se as fibras duras e coriaceas que a constituem, lhe não offeressem igualmente uma grande resistencia aos ventos mais impetuosos.

O porte d'este vegetal é d'uma elegancia encantadora. As folhas reunidas em numero de seis a oito, e quarneidas do lado do peciolo commum de foliolas estreitos, e deluados na extremidade, são de uma cor verde-escura, e de comprimento de dois a tres metros. O sindy ou ramo superior, côroa magestosamente o tronco da arqueira, magnifica columna natural, da qual as virentes folhas em forma de ramallete, formam um elegante capitel.

O fructo é uma noz carnossa com o pericarpo fibro carneso, recoberto d'uma membrana delgada, que não apresenta se não um só septo monosperma.

A arqueira cultiva-se pelo interesse de

seu fructo, que entra na preparação do masticato-
rio de arca e bétel, muito usado pelos indios,
e que o ingente Vasco da Gama viu pela primeira
vez no palacio do Camorim. Multiplica-se
por sementeira feita em viveiros. Mais tarde,
quando a casthi ou nova planta tem tomado
um certo desenvolvimento, transplanta-se para
logar aterizado, e que possa ser facilmente irri-
gado. Por isso se escolhem para formar os
culagêras, ticâns ou arcaes, as proximidades dos
rios, ou das nascentes de agua potavel.

A cultura da arqueira é muito laboriosa,
e requer grandes cuidados pela necessidade dos
repetidos amanhos da terra, e pelas regas mais
ou menos espaçadas segundo a natureza do
terreno.

Em geral, os arcaes são propriedade dos
battos, ou sacerdotes gentios, e cultivados pelas duas
mãos. Em quanto a arqueira não começa
a dar fructo, o que tem lugar dos cinco aos seis
annos, é que exige maiores cuidados.

Os padagras ou fructos da arqueira são da
grossura de um ovo de gallinha. A casca verde,
fibro-carnosa, em quanto fresca, e que se come
neste estado, recobre uma amendoa, denomina

da supary, da grossura d'uma noz mascada, oval, achatada na base, e na qual o péricisperma, que é muito acre e stypticos, entra por numerosos prolongamentos do tegumento da semente, e apresenta asperexas consideráveis.

Cada arequeira produz, termo médio, 3 a 4 kilogrammas; e um arecal de ~~um~~ hecetar de superficie, sendo bem tratado, pôde dar 2 a 3 mil kilogrammas de fructo.

Produzindo os arecaes, segundo a estatística official, 2.390 canchis de 20 mãos,¹ ou 702.086 kilo. de areca, devemos ter 234.028 arequeiras, que devem occupar, approximadamente, 600 hectares, tomando por cada arequeira 25 metros quadrados.

Os indios servem-se da areca misturada com cannchem-pan ou bétel - piper betle, de limes - e cal viva. Eis aqui como a preparam: Depois de cortarem com um instrumento apropriado a noz da areca em alguns peda cinhos, tomam duas folhas de bétel, e sobre ellas estendem uma peça de cal, e um bocadinho de areca; em seguida enrolam

^{kilog}
¹ O canchil de 20 mãos tem 293,760.

as folhas de betel com areca e cal viva, e me-
stem o rolo na boca.

Fogo que têm mascado o rolo por algum
tempo, a saliva se tingi de um vermelho pur-
púreo. Expellem da boca esta primeira sa-
liva, por conter a maior parte da cal; e depois
continuam a mascar, até que não reste mais
do que um sedimento sem sabor, que também
rejeitam.

Além do arroz, os cereaes e legumes que mais
se cultivam na Índia portugueza são os seguintes:
Mungo - *Phaseolus mungo* -, urida - *Phaseolus max* -,
culita - *dolichos uniflorus* -, torç - *cajanus indicus* -,
mitto - *zeia mais* -, mitto sorgho - *sorghum*
vulgare -, bilimbeiro - *averhoa bilimbi* -, nachim
- *dolichos biflorus* -, bageri - *pennisillaria spicata* -,
inhame - *dioscorea alata* -, kiabos ou bendés -
hibiscus esculentus -, gonçalinho - *cucumis acutangula* -,
oreandé - *Phaseolus vulgaris* -, carambola -
averhoa carambola, etc.

A cultura de alguns dos cereaes é muito sim-
ples. Moça-se o mato, e deita-se-me fogo. Depois
desta operação, e de serem removidos os troncos
que o fogo não pôde consumir, larra-se ligeira-
mente a terra ao arado, e espalham-se por ella

as sementes. Não ha regas senão as que dão as chuvas.

Este systema primitivo de agricultura, e mais simples, e mais natural, e o mais facil de todos, compadece-se tanto com a indolencia contemplativa do indio, que ainda é exercido, nas novas conquistas, pela maior parte de seus habitantes, e pelas tribus de gounlys, que ali demoram.

Os gounlys são pastores nomadas que vivem nos gattes - montanhas - uma vida errante, independente e selvagem. São os restos vivos do segundo estado, porque passam a humanidade na sua origem.

Os culturas, denominadas cumerins, fazem-se nos terrenos de sequeiro e nas montanhas plançadas de arvoredo, onde a população é pouca e pobre, e as suas necessidades mui limitadas. Estes terrenos, sendo cultivados de radium, pacôl, orô e outras sementes, dois ou tres annos successivos, ficam depois vinte e mais annos de pradio morto, á espera que o arvoredo se desenvolva, para ser novamente cortado e reduzido a cinzas. Os cumerins, não sendo regulados racionalmente, têm sido a principal causa do

enriquecimento das florestas das Novas conquistas, as
quaes, se fossem bem administradas, constituiriam
mananciaes de inexaurivel riqueza.

A batata doce - *batatus edulis* -, batata de Goa -
Dioscorea aculeata -, o amanaz, a patoca ou me-
lania, a esse ou canna do assucar, alchiora,
brinçella, pepino, pimenta longa, pimenta redan-
da, betel, as hortalicas, etc, são plantas que
equamente se cultivam na nossa India. As
mesmas terras que deram já uma colheita
de arroz são ás vezes tambem aproveitadas
para estas culturas.

A mangueira ou ambó - *mangifera indica*,
a ponôssô ou jaqueira - *artocarpus integrifolia*,
cax ou cajueiro - *Anacardium occidentale* -, Tama-
rindeiro - *Tamarindus indica* -, brindeiro - *gar-*
cinia silvestris -, sacarinibú ou larangeira -
citrus laurantium -, nimbú ou limceiro - *citrus*
limonum ou acido -, jamboleiro - *eugenia jambu-*
lona -, ateira - *anona squamosa* -, Anoneira -
anona reticulata -, arvore de durião - *Anona mu-*
ricata -, goiaveira - *psidium pyriferum* -, cidreira
citrus medica -, arvore do pão - *Artocarpus incisa*
-, bananeira - *musa paradisiaca* -, torangeira,
romãseira, e videira são as arvores fructiferas

mais notáveis.

Os cafeeiros denominados laguna, batangas, samboanços, neva hatti, de Ceilão; o café de Belghat, o cacão, banilla, gingibre, o algodão e lirho canhoto são plantas industriaes que já hoje offerecem um desenvolvimento esperancoso.

Gados

A cultura ferruginosa é nullo. O gado nutre-se no estio da palha do arroz, e na quadra pluviosa da herba que brota espontaneamente do solo.

Os habitantes da Índia portugueza não criam o gado senão para o trabalho agrícola, para os transportes, e para lhes aproveitar o leite, e só consentem em o matar quando já não pôde prestar serviço algum. Estes habitantes vieram em grande parte da abstinencia da alimentação animal, que recommendada pelos vedas como uma virtude, foi pelos he-tos falsamente interpretada como preceito.

Os indús, principalmente os quejires e os brahmanes, adoram a vacca, e lhes dirigem diariamente uma oração no acto de se lavarem.

São taes os affectuosos cuidados que estes indús tributam aos animais, que mandaram a expensas suas e dos parses, construir, em Bombay, um grande estabelecimento para nelle serem recolhidos todos os animais domésticos, que se acharem abandonados.

Este grandioso edificio, pelos indigenas

denominado Dâramsallâ, é um extenso rectan-
gulo com acommodações amplas, arejadas, e
devidamente apropriadas a cada especie de ani-
mal que para ali entra, tendo no centro os
alugamentos para os empregados d'este hosi-
pio.

Os animaes que ali dão entrada, ficam
pertencendo ao estabelecimento, que lhes dá
casa e alimentos até perecerem; mas aquelles
que entram com o fim de serem tratados de
qualquer enfermidade, são depois de curados
restituidos a seus donos, pagando estes os res-
pectivos honorarios.

A vacca, designada em marathta pelo
nome de Câmadhênî (que dá tudo), é a deusa
do amor, e uma das quatorze preciosidades ou
rotnãs que Vichnî tirou do mar de leite ou
quirsaçôr:

Os indios, acreditando na metempsychese, ou
emigração das almas pelos corpos dos animaes,
na hora derradeira da vida, costumam metter
na mão direita do moribundo o rabo d'uma
vacca, que sendo preta e criada tem mais
virtude; porque os bethos, na sua credulida-
de, endimam aos seus conterraneos, que

Brakmã dissera: «Quando sair qualquer da sua
ultima transmigração, animará uma forma,
que se chamará vacca-câmachênir - ou gavia;
quando essa morrer, animará outra, que se cha-
mará homem - munisse -; n'ella será examina-
do. A vacca será considerada pelo homem como
objeto sagrado; dar-lhe-ha alimento profano, e
ajuda-lo-ha no trabalho a que é condemnado
na forma humana. Sendo obra minha, não
pode ser destruida; mas fica abandonada á sua
declinação.»

O código de Manu diz: não se levará multa
pelo danno feito por uma vacca nos primeiros
dez dias depois de parida; ou por um touro des-
tinado á criação, ou pelo gado que tem sido consa-
grado á divindade.

Os gentios quando se querem purificar de
seus peccados - sarvony - tomam uma bebida
denominada pancha-gavia; nome composto de
duas palavras marathias pancha, cinco, e gavia
vacca; cinco productos de vacca, os quaes são:
bosta - chine -, manteiga - lounim -, leite - dudhe,
soro do leite - tak -, e urina - ming -.

O gado bovino que ha na Índia portugueza,
não excede a 70 mil cabeças, segundo se deprehen-

de dos dados estatísticos, e compõe-se de quatro
raças principais, a saber: Srayabhà, boia-bos
indius —, raça surratana, raça curta dos gattes,
e reddo ou bufalo — bos bubalos —.

Os caracteres mais distintivos do srayabhà
consistem em ter uma grande col ou gilha so-
bre a sernelha; as pernas curtas, proporcio-
nalmente ao comprimento, e sobre tudo a grossu-
ra do tronco. A cabeça é bella, e sem ser
de uma grossura notavel; o focinho longo e
grosso; as orelhas grandes; os chifres grossos,
curvados para trás e contornados com graça,
mas d'um comprimento mediocre. O peitoral
largo; o thorax convexo; a papada pendente
e ondulada; o dorso ligeiramente achatado;
as pernas delgadas e a cauda longa; a cor
do pelame é raramente simples e pronuncia-
da: é geralmente uma mistura de tintas, um
matiz; mas as cores mais vulgares são o cas-
tonho alaranjado.

O bufalo ou reddo, apesar da sua apparen-
cia branca, estúpida e muitas vezes de aspecto
melonho, é um animal precioso, em razão
dos serviços que presta ao agricultor indiu.

A sua força é muito maior que a do boi;

e a sua rusticidade e sobriedade são singulares entre os animais domesticos.

Na India portugueza utiliza-se o bufalo como animal de carga, no serviço de tiro para lavoura e para carros.

Os bufalos prestam os mesmos serviços que os búfalos: são boas criadeiras, e dão um leite abundante (quasi o duplo do que produz a vacca) e de boa qualidade, do qual se obtém excellente manteiga.

Estes animais muito solrios, e mais fortes e intelligentes do que os bois ordinarios, apas-thes muito o viver nos brejos e lugares pantanosos, onde muitas vezes passam dias inteiros mergulhados na agua, conservando apenas fora d'ella a ponta do focinho.

Nas florestas das novas conquistas habitam no estado selvagem algumas especies de bois, que os indigenas denominam raddeys.

Os indios conservam nos corraes - gathis - as vaccas, especialmente as paridas, ou as mandam para as pastagens, a fim de lhes aproveitarem o leite, em quanto os bois e os bufalos são de preferencia juncidos ao arado.

Durante a estação chuvosa, o gado estabula

do come uma porção de herva, e na estação seca dão-lhe palha de arroz ou algum feno. Aos animaes de trabalho, além da palha, dão tam-
bem alguma pináca.

As vacas paridas dão-lhes a competente ração de palha, e uma beheragem de agua com farinha de noctinim, e de outras farinaceas, á qual juntam os restos de leite coado.

O preço diario do sustento e tratamento do boi estabulado, tendo ração de pináca de côco, e palha de arroz, pôde variar de 2 tangas a $\frac{1}{2}$ paráís, isto é, de 60 a 80 reis per-tes. A pináca, ou penri são os residuos da extracção do oleo de côco, ou de gergelim.

O gado das tribus nomadas, chamadas goumlis, é muito docil, e o melhor e mais bem alimentado que se encontra na India portuguesa.

Os goumlis, que são desvelados na criação do gado, e lhe tributam as unidadas os mais affectuosos, assim como os gados que pastoream não têm cabanas propriamente ditas, durante o estio; mas á noite, para se defenderem da invasão dos tigres, costumam recolher-se em cerrados feitos de estacas, e guarnecidos de arbustos espinhosos.

Os gounlyps, suas mulheres, filhas, e um ou dois cães brincam junto do gado depois de acenderem uma fogueira de lenha para apuzentar os tigres, ou vagos, como lhe chamam. Esta precaução não é muitas vezes sufficiente, porque os tigres saltando nos gathos não abri fazer presa no pachiu ou rebanho.

Durante a estação pluviosa os gounlyps descem do alto dos gathes, e vêm residir nas proximidades das povoações rurais, onde constroem cabanas para si e para os gados. Estas cabanas são construídas de carvi ou de lambie tecidos, e cobertas de capim seco, e se denominam gounvoles.

Ficam vivendo n'estes gounvoles em quanto as pastagens da vizinhança lhes fornece alimentos sufficientes para o gado. Depois retiram para outra localidade em que seus gados encontrem agua, e melhor e mais abundante pastagem.

Os gounlyps tratam dos gados, e as gounlynas occupam-se da fabricação de larrim, tak e daim. Não costumam fazer queijô.

A noite quando as vacas e as bufalas recolhem das pastagens, são ordenhadas, e fazem

em seguida ferver o leite por espaço de uma hora, em um vaso de barro. Os índios pretendem que o leite não sendo fervido, não tem salar, nem é sandavel.

Depois da família do gounly tomar o leite para a sua alimentação diária, deixam esfriar o restante, a que ajuntam uma porção de doim, ou nata, de dia antecedente, para obterem a fermentação acida. Na manhã do dia seguinte, depois de feita a coagulação, deitam o leite coagulado em outro vaso de barro, e batem-o com um instrumento apropriado de péo, chamado rôvi até se formar o lounim, que levam aos mercados.

Os gounlys são todos da seita de Vichni. Foi depois da encarnação de Vichni sobre a denominação de Crichniã, que, para escapar à carnificina em Moturã, se fez guardador de gado - gopalla -, e se declarou protector dos gounlys. Estes pastores nômades, reconhecidos entre os índios pela primeira classe dos sudras, são laboriosos, activos, e conservam ainda os antigos vícios e primitiva independência de caracter.

Reste que testados do sol alvarados da região

oriental, nem por isso deixam os gounlyps de ter delicadas, mendas, e regulares proporções do resto, rematado por uma barba preta e curta. Têm o nariz regular, e bem disposto; os olhos algum tanto encovados, mas vivos, penetrantes e cheios de fogo; os dentes bellos e alvos.

São d'um natural benevolente: têm nas maneiras gravidade e circumspecção; mas com certa reserva, e retratimento, que parece nascer da solidão em que vivem.

Vejamos agora, em resumo, como se divide o terreno em cultura da Índia portuguesa.

Superfície total 400 mil hectares.

A cultura dos arrozaes, como já tivemos occasião de dizer, occupa, approximadamente, 60:000 hectares; as cereaes, legumes, e outras culturas abrangem a superfície de 20:000 hectares; e os arcaes, palmares, mattas, pauzias, e arvores fructíferas comprehendem a área de 39:600 hectares, tomando por cada arvore fructifera o mesmo espaço que por um coqueiro, isto é, um decametro.

Feita a deducção de 280:400 hectares incultas, que ha na Índia portuguesa, os

119:600 hectares em cultura decompõe-se do modo seguinte:

Arroxas	60:000	hectares
Coqueiros	4:000	”
Arqueiras	600	”
Cereaes	10:000	”
Legumes	5:000	”
Culturas Diversas	5:000	”
Pensios	9:000	”
Arvores fructiferas	9:000	”
Matas	<u>17:000</u>	”
Total	<u>119:600</u>	”

O producto bruto.

A somma de todas as produções do solo, que são utilizadas pelos homens, ou pelos animais domesticos da India portuguesa, é muito difficil de calcular, pelos erros e omissões na estatística official.

Apesar d'isto, aqui apresentamos o calculo approximado da massa de valores criados annualmente pela agricultura de Goa, resultado de diversas mappaes estatisticas, da inspecção directa, e de informações que devemos a muitas cavaltheiras d'aquelle paiz.

Corrigindo, quanto possivel, as imperfeições da estatística official, e calculando os preços pela média dos annos de 1862 a 1870, vê-se que o valor annual da produção agricola de Goa, é approximadamente, de 9.088:000 perafins, ou francos, distribuidos como se segue:

Productos animales

Carne	90:000 perafins
Leite	7:000 "
Aves domesticas e ovos	30:000 "
Mel, cera, e outros productos	<u>1:000</u> "
Total	<u>128:000</u> "

Productos vegetaes

Arroz - bate -	6.000.000	perafins
Cereaes e legumes	260.000	„
Cão	1.980.000	„
Araca	239.000	„
Sura de palmeira	231.000	„
Assucar, batatas, pimenta, café, algodão, canhamo, hortaliças e fructas	160.000	„
Madeiras e lenha	<u>90.000</u>	„ ¹
Total	<u>8.960.000</u>	„

¹ O valor dos diversos productos agricolas foi calculado de modo seguinte:

O gado vaccum e suino, que entra annualmente nos matadouros de Goa, sobe a 13.000 cabeças, sendo 3.000 de gado bovino, a razão de 10 perafins cada cabeça; e 10.000 porcos, a razão de 6 perafins cada um.

O arroz (bate) foi calculado a 400 perafins e cumbo de 20 canbis.

As aves domesticas, e os ovos foram computadas pela exportação, consumo annual, e média dos preços do mercado de Panjim.

O cão foi avaliado a 60 perafins o milheiro; e a sura de palmeira a 8 perafins cada 4 hectolitros.

Dividindo os 4 milhões 88 mil rerafins, que é o total da produção da Índia portuguesa, por 400 mil hectares de superfície, e deduzidas 50 mil, occupados pelas estradas, pelos rios, e pelas povoações, temos quasi 26 rerafins por cada hecetar, comprehendidos os bons e máus terrenos.

Dividindo os 350 mil hectares de superfície pelos 386 mil habitantes que tem a Índia portuguesa, cabe quasi 1 hecetar por habitante, e dividindo pelos habitantes o producto bruto vem a valer, proximoamente, 24 rerafins a cada individuo. D'agora se conclue a insufficiencia da produção de Goa em relação á sua população. É verdade

O assucar foi calculado em 20 mil rerafins; e a batata, pimenta, café, algodão, canhamo e hortaliças em 33 mil rerafins.

As fructas, manga e jaca, foram computadas em 100 mil rerafins, sendo a manga a razão de 10 rerafins o milheiro, e a jaca a 20. As outras fructas, taes como ananases, bananas etc, foram avaliadas em 10 mil rerafins.

Nas madeiras e lenha estão incluidas as madeiras das mattas do Estado, e das propriedades particulares.

que a alimentação, principalmente dos gentios, e dos christãos pobres é pouco despendiosa, comtudo, o consumo individual deve ser superior a 24 yerafins; e é por isso que annualmente se importam mais de 2 milhões de yerafins de arroz, para preencher o deficit.

A vida diaria dos gentios admite pouca variedade, e cada uma das suas acções está, por assim dizer, prescripta por uma lei.

Os puranas contem as regras concernentes á maneira de se alimentarem, e o tempo em que devem tomar os alimentos; determinam igualmente os deveres que os gentios têm de observar religiosamente antes de comer, e as pessoas que podem ser admittidas á sua mesa; e insistem sobre tudo no modo por que devem proceder em qualquer parte em que se acharem; e as precauções que devem tomar para não serem tocados por nenhum objecto impuro.

A alimentação varia segundo as castas.

O arroz forma a base da alimentação indiana, e é commun a todas ellas. Além do arroz, os brahmanes sustentam-se de lacticínios e vegetaes; os quetrys, de vegetaes e ainda de carne, menos a de vacca; os vaisyas, de fructos, lacti-

carnias, e aves; e os sudros, além dos alimentos concedidos ás castas superiores, comem peixe.

Os almoços tanto dos gentios, como dos christãos indígenas, consistem quasi sempre em canja, que é uma decocção espessa de arroz.

O caril é o condimento mais usual: é uma especie de quizado de carne, ou de peixe, que se prepara de diversas maneiras. As castas que devem abster-se de toda a nutrição animal, usam do caril feito simplesmente de fructos, ou de legumes. O môtto do caril é composto de toda a sorte d'especiarias; mas o radical é a pimenta longa — piper longum, de Lin. —. Comem ao meio dia, com o caril, o arroz cozido em agua.

À noite fazem geralmente uso d'um caldo um pouco espesso, de farinha de machirim, que se denomina ambil.

O leite, a manteiga de vacca ou de bufala, o assuar, as hermas, os legumes, os fructos de todas as especies vegetaes, as raizes, e as plantas latiasas, formam com o arroz, toda a culinaria dos brahmanes.

Os gentios das castas superiores nunca comem com duas mulheres; mas concedem a estas a honra de comerem depois no potravady, — prato

feito de largas folhas de bananaeira, ou de pequenas
folhas de pimjêl (pinus indica) e d'outras arvores,
artisticamente arranjados, — em que seus maridos
comeram.

A proverbial languidez dos brahmanes e
dos indios da alta casta, é attribuída á alimen-
tação do arroz.

Os europeus, diz Mr. Erhart,¹ sem estarem ex-
clusivamente sujeitos á alimentação de arroz,
degeneram, e têm desaparecido na Presidencia
de Bengala em 10 1/2 annos; na de Bombay,
em 13 1/4 annos; na de Madras, em 17 annos.

Termo médio, em toda a India, 13 annos e
meio.

Da India portugueza, as novas conquistas são
menos povoadas e cultivadas que as velhas; e d'estas,
a mais bem cultivada é a provincia de Bardes.

Vejamos agora como se divide o producto bruto;
isto é, os 9 mithões e 88 mil yerafins deduzidos os
impostos e as despesas accessorias, qual é a renda
da propriedade, qual o lucro do cultivador, e qual
a parte que serve para remunerar o trabalho
manual.

¹ Statistics, of the comies in India, pag. 20.

Os principaes impostos que pagam as povoações da Índia portugueza montam a 1 milhão 72 mil rerafins. Dividindo estes impostos pelas hectares da superficie, temos 3 rerafins por hectar.

Na Índia portugueza a maior parte dos trabalhos são executados pelos diversos membros da familia. O todo depende da composição da familia do agricultor, que tanto quanto é possível procura fazer os trabalhos agricolas sem concurso de estrangeiros; e é por este motivo que a renda umas vezes se confunde com o lucro do agricultor, outras vezes com os juros do capital da exploração, e não poucas com o salario e impostos.

Nas novas-conquistas, e em muitas localidades das velhas, os habitantes de uma aldeia constituem uma grande familia, da qual o primeiro gascar é o chefe. Servidores só se encontram nas casas dos principaes proprietarios. O salario d'um criado rural, varia de 5 a 10 rerafins, ou de 800 a 1.600 reis fortes por mez, com alimentos - davos -, arroz e caril.

Na maior parte das aldeas, os trabalhos agricolas são feitos em communum. Na época das lavouras, sementeiras, e colheitas, concorre ao trabalho toda a aldeia, homens, muthres, e animaes: é este um serviço que se obtem, e costuma pagar com um serviço analogo.

Esta pratica redmnda certamente, tanto em beneficio publico como no seu proprio e particular; pois cada um d'elles recebe, de um modo ou de outro, e adptorio dos mais. O trabalho de todos produz a renda; auferem o lucro proporcionado a seu interesse originario, e as perdas são leves. Isto confirma-se exactamente com os principios sobre que se fundam as vantagens derivadas da divisão do trabalho; um vizinho vai ao mercado, em quanto o resto fica occupado na sementeira, ou na colheita, cada um tem seu particular mister em particular, e insensivelmente trabalha para todos.

O rendeiro é ao mesmo tempo lavrador; contenta-se com um pequeno lucro, e em ter trabalho para si e para a sua familia; e os proprietarios compram apenas o trabalho manual dos rendeiros, e em lugar de

Mes pagar o salario em dinheiro, pagam-no em generos, depois de feita a colheita.

Num hecetar cultivado, uma metade do producto é absorvida pelas despesas da cultura, impostos e juros do capital da exploração, e a outra divide-se entre o agricultor e o proprietario. Suppondo 100 o producto bruto por hecetar cultivado, teremos 50 para serem divididos pelo cultivador e o proprietario, sendo 40, approximadamente, a parte correspondente a este.

Os lucros do agricultor e os juros do capital da exploração, geralmente fallando, são insignificantes, porque o emprego dos adubos, as praticas agricolas, e os instrumentos de cultura ainda são, como dissemos, os da remota antiguidade.

Os jornaleiros na India portugueza recebem habitualmente, além dos alimentos, os seguintes salarios: um homem recebe per dia 1 tanga, ou 60 reis francos; uma mulher $\frac{1}{2}$ tanga, e um rapaz, 45 reis. Se não recebem comensuras, o salario se eleva a 2 tangas para o homem, 1 tanga para a mulher, e 1 tanga e 15 reis para o rapaz; vindo a ser a média do

salario rural 90 reis fortes por dia. Este salario
que, á primeira vista, parece diminuto, é geral-
mente d'um preço subido para o agricultor; por
que não ha cousa alguma que se possa equa-
lar á inactividade do jornaleiro indiano:
para trabalhar é necessario que um theiro
o esteja continuamente a estimular.

Florestas

A exploração das florestas, e o chobinó ou corte de madeira são ainda feitos como na primitiva.

As mattas da Índia portuguesa, diz a commissão incumbida de as estudar, em 1870, e de que fomos vogal secretario¹, que com quanto muito deterioradas pelo abandono a que se tem votado; devastadas pelos abusos, que se tem permittido nas concessões de curnerins e liberdade dos cortes; e pouco aproveitadas pelo má systema da sua exploração; constituem ainda assim uma importante riqueza nacional pelo valor que representam.

As melhores madeiras de construção conhecidas e apreciadas como taes brotam espontaneas do solo das mattas, que abrangem a superficie de 17 mil hectares.

Realçam pelas suas dimensões e pela utilidade que se tira da sua applicação em grandes peças, taes como mastros de navios, vigas,

¹ Relatório da Comissão das Mattas nacionais. "Boletim do Governo" do Estado da Índia, N.º 43 a 47 da serie de 1871.

meistras, varas de lagar, prumos, columnas,
pranchos etc, os troncos grossos de undá-
-calophyllum-inoophyllum-, calajar, cartô ou
caxerô - strichnos nuxvomica -, jaqueira - arto-
carpus integrifolia -; pela sua solidez, por
ser applicavel a peças ou utensilios que têm
de soffrer grandes attritos, como são eixos,
rodas, chumaceiras, cavilhas; ou que ficarem
mais sujeitas a apodrecer, como são estacas,
tutores, postes, revestimentos de moinhos etc.
Asseno - brindelia espinosa -, bell - aegle narne-
llos -, bendi ou pan de rosa - thespesia papul-
nea -, brend ou brindoiro - garcinea silvestres -,
faci ou fasequi - salbergia paniculata -, hiedu -
nanilea cordifolia -, marêta - terminalia glabra -,
miriô, naquine ou puma bastarda - sterculia
fetida -, nanon - laguersticemia microcarpa -,
têca ou sailô - tectona grandis -, pat-parosse,
angeli ou jaqueira brava - artocarpus irsuta -,
quinxôl - pentaptera paniculata -, jambô ou xam-
biô - inga vilocarpa - etc: pela sua macieza para
obras de esculptura e outras obras de bellas-artes
o ponqueirô: pela sua rigidez para peças peque-
nas que demandam grande consistencia, como
são dentes de rodas, fuseltes, torneiros, pregos ou

calos etc o enli ou tamarindeiro - tamarindus indica,
- aplá - bauhinia parviflora -, babul - acacia ara
beica -, birla-mahar - caryota urens -, combió -
careya arabica -, quelá - randaia dumetrum -,
kalame - nanelia parviflora -, etc; pela sua
venação, ondulados e coloração devidas ao de-
senvolvimento dos raios medulares, de suas
direcções caprichosas e ao seu natural colorido,
para muitas e variadas obras de marcenaria,
o sissó - dalbergia sissoides -, sixasso - acacia
espinhosa -, caz ou caqueiro - anacardium occi-
dentale -, num - quatheria carassoides -, panri
ou ébano branco - bauhinia alba -, etc.

Nos países onde a industria florestal, qua-
sadas as devidas proporções, representa um capi-
tal muito inferior relativamente ao valor das
matas de Goa é considerada a industria flo-
restal, como um dos mais importantes assum-
ptos da administração publica, e são de mais
elevado alcance os resultados que desta industria
auferem. A França, a Alemanha e a Ingla-
terra dão provas incontestáveis desta asserção.

A fatal creença, que tem dominado os go-
vernos do estado da India, de que não ha ma-
tas no país, mas só descampadas florestas,

onde não brota um unico pãu de mercimento,
é que se pôde attribuir o estado desastroso, em
que as mattas do paiz se ouham, devido ao
seu abandono, á sua falta de cultura e á
desregrada exploração a que as tem submetido.

Esta creença, porém, diz a commissão,
nascê de informações menos leaes e sinceras,
que não pôdem ter fundamento senão no
empenho de promover o abandono das flo-
restas para á sombra d'elle se occuparem
os que amão mais os interesses proprios
do que os geraes.

As construcções de transportes fluviaes
e maritimos, as edificações rurales e urbanas,
os materiaes de agricultura, as mobílias etc
etc, que ha perto de um seculo se fazem
em Goa, e se faziam antes de possuirmos
as novas conquistas, seriam um desmenti-
do cabal a taes asserções, se a inspecção di-
recta da commissão não as desmentisse per-
malmente, asseverando com lealdade que
lhe é imposta: — que as mattas do estado da
India são muito valiosas; por que contem
em si as mais apreciaveis madeiras de cons-
trução em sezão propria de serem habilmente

aproveitadas, e promettem em muy poucos annos
attingir um valor muito maior, se forem tra-
tadas, cultivadas, e exploradas, como merecem
e a commissão aconselha.

Agora que já não ha tributos que impor
aos regulos, nem forças dos Marathas que deter-
tar, a elevação da agricultura da India portu-
guesa á altura de que é susceptivel, é a con-
quista que um governo tem a fazer, quando
olhe para aquelle paiz, como pede o bem pu-
blico, e quizer tirar partido da riqueza natu-
ral, que ali superabunda.

Se quizermos beneficiar a agricultura
d'aquella pequena, mas gloriosa e importante
parte da monarchia portugueza, devemos legis-
lar para o povo como elle é, e não como os
governos da metropole concebem que elle deve
ser. Devemos respeitar seus usos, e instituições
sociaes onde quer que não produzirem posi-
tivo mal; e ainda acorde o produzem, devem
ser substituidas com brandura, para evitar
o descontentamento, o desgosto, e a confusão de
um povo que tem instituições, usos, e costumes
inteiramente differentes dos europeus.

Operará, pois, contra as regras do bom senso, e contra as conveniências sociais aquelle governo que na Índia despreza as instituições agrícolas estabelecidas, quizando-se por theorias phantasticas, fundadas em modelos europeus, que tantos desenganos nos têm trazido, para implantar systemas adversas á indole de um povo que tem ainda hoje os mesmos costumes, que Herodoto refere d'elles no tempo da expedição de Silyax de Caryandra, ha mais de 23 seculos.

Do que acabamos de expor é facil concluir, que para o desenvolvimento da agricultura na Índia portugueza é indispensavel que o governo, attendendo aos usos e costumes do povo, e á natureza e recursos do paiz, promova os meios seguintes:

1.º Ordenar o levantamento de uma carta geral topographica, e de cartas parciaes de cada uma das aldeias das Moças conquistadas, d'onde resultará, como actualmente resulta da provincia de Satary, reconhecido interesse para o estado, e consideravel proveito para o estudo e exame de muitos negocios concernentes á mesma provincia; e acude os salteadores,

depois que a referida provincia foi estudada, deixaram de fazer as correrias, que actualmente estão fazendo n'outros pontos da nossa India;

2.º Promover a extensão e aperfeiçoamento da cultura, de modo que os braços que todos os annos emigram para o estrangeiro possam encontrar no seu paiz trabalho em que se empregem;

3.º Facilitar a aquisição das terras incultas, e dos esteiros de agua salgada, não navegaveis, para fecundar os capitães que estão ociosos, e evitar as dissipações que d'elles se fazem em banquetes e festas;

4.º Promover a desamortisação dos bens de mão morta;

5.º Organisar o credito rural;

6.º Reformar o systema tributario;

7.º Promover o estabelecimento de colonias agricolas nas Novas conquistas;

8.º Finalmente, animar as plantações de algodão, café etc, estabelecidas em Satary.

Lisboa, 25 de junho de 1842.

Antonio Lopes Mendez

