

TELES DA GAMA

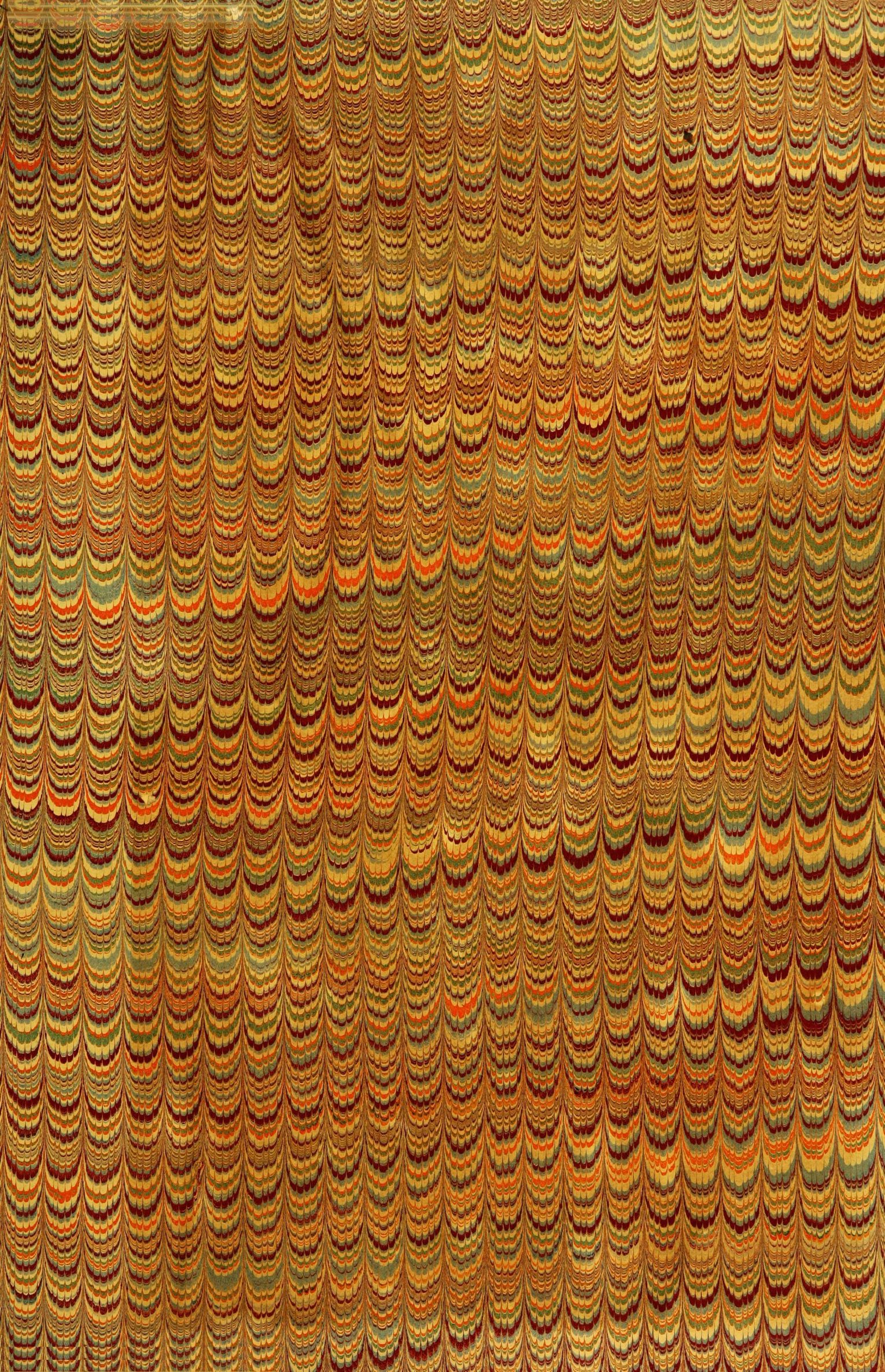
AGRICULTURA NO CONSELHO DO CARTAXO

I. S. A.

*M. Blesnada*  
BIBLIOTECA — I. S. A.  
*Sala do Mestre*  
Reg.<sup>to</sup> N.º *1843*  
Est.<sup>te</sup> *J. J. J.* Div.<sup>ão</sup> *2.ª*  
*Dissert. N.º 12*

INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA  
BIBLIOTECA  
*BB*  
*12*



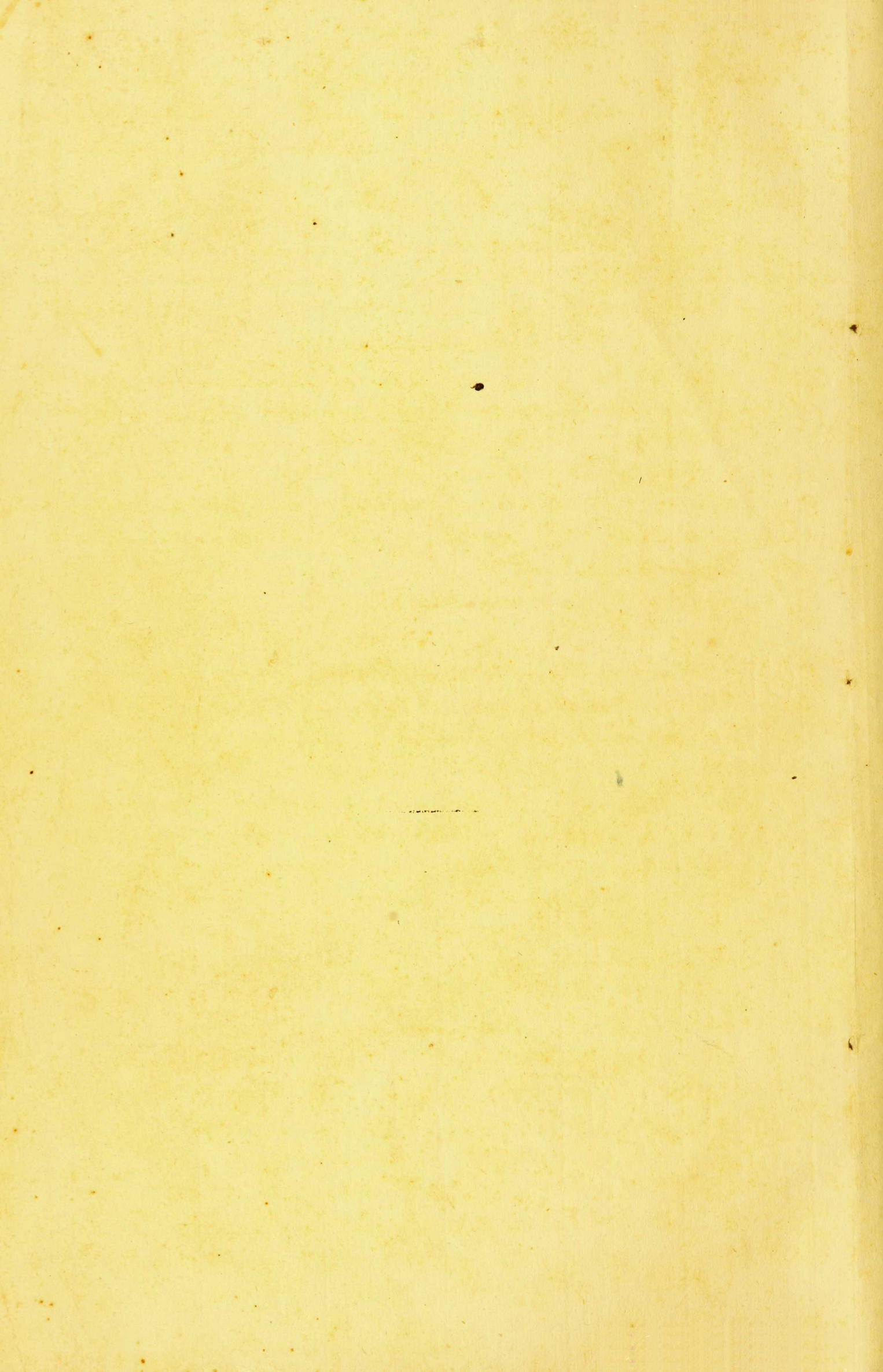








1864



2<sup>a</sup> Padeira

No estado actual da Agricultura na Provincia de  
Extremadura, as machinas que competendem debulhar  
e limpar dos cereas, nos são de grande vantagem

3<sup>a</sup>

O Systema de poda de Guyot, é o mais  
perfeito a que podemos sujeitar as vinhas.

3<sup>a</sup> Econom

Não se deve por obstaculo <sup>algum</sup> ~~nenhum~~ a liber-  
dade do Commercio de cereas no nosso paiz.

4<sup>a</sup>

O Melhor systema d'irrigação para os terrenos  
inclinados, é o de saijas de nivel e  
transbordamentos.

Para a descarga do alcool pelo systema  
de Gay Lussac e aparelhos de Salleron  
é o mais perfeito.

5<sup>a</sup>

O systema de descarga do alcool ~~de saijas~~  
pelo aparelho de Salleron é o mais per-  
feito.

Lisboa 13 de julho de 1854

Manuel Telles de Gama

*[Faint, illegible handwriting on lined paper]*





Collyer 11.

Descripção geral do estado da Agricultura no concelho do Cartaxo, e modificações, a que pode estar sujeita

## Parte 1.<sup>a</sup>

Descripção topographica. - O Cartaxo villa e concelho da provincia da Estremadura, comarca de Santarem, está situado a 60 kilom. ao N.N.O. de Lisboa, e distante da margem direita do Tejo 7 kilom.: é limitado ao Norte pelo concelho de Santarem; ao Sul pelo da Azambuja; ao Este communica com o de Rio Maior, e serve-lhe de limite pelo Oeste o Tejo.

Comprehende cinco freguezias, sendo a primeira e cabeça do concelho a de S. João Baptista, do Cartaxo, da qual tambem faz parte o lugar denominado - Casal doouro, e tem 1221 fogos, com 4580 almas: a segunda, Nossa Senhora da Purificação, de Pontével com 406 fogos, e 1538 almas; a terceira, Nossa Senhora da Espectação, de Vallada, que abrange os lugares de Aluge e Bequengo, com 362 fogos e 1237 almas; a quarta o Espirito Santo, da Greira e Lappa, com 276 fogos e 1246 almas; quinta, S. Bartholomeu de Val da Pinta com 149 fogos e 634 almas.

Clima. - O clima é muito semelhante ao de Lisboa; nos cinco mezes de inverno caem frequentes geadas; a temperatura minima de inverno raras vezes desce abaixo de zero, e a maxima de verão pouco excede a 20° centigrados: o vento que domina é o Norte

Vias de communicação. - Tem uma linha ferrea, que o põe em facil contacto com os

mercados de Lisboa e Santarem: um canal de navegação, parallelo ao caminho de ferro, e hoje quase inutilizado; uma estrada principal que atravessa o concelho, passando pela villa, e outra que communica com a estação da Fonte de Sant' Anna, que fica a distancia de tres kilometros. Os caminhos vicinias são poucos, e quase intransitaveis no inverno.

Commercio e industria. — O commercio, no interior do concelho, é quase nullo, o que de certo é devido á falta de communicações, e, pode dizer-se, que exclusivamente na villa se pratica em certa escala, porque sendo ali, onde congregar todos os trabalhadores de fora, e onde ha um mercado nos quartos domingos de cada mes, é n'este mercado que elles se fornecem de vestuario e de alimentos. Antes do terrivel flagello do oidium exportava este concelho, por anno, dore a quatorze mil pipas de vinho, e duzentas e quarenta a trezentas pipas de aqua-ardente; hoje reduz-se apenas a duas mil e setecentas a tres mil pipas de vinho, e muito pouca aqua-ardente. Exporta tambem uma media de cento e quarenta pipas de azeite e 8,000 moios de cereaes.

A industria fabril é nulla; a população occupa-se quase exclusivamente da agricultura; existem alguns moinhos de farinha, cujo motor é a aqua, ou o vento; as artes agricolas estão muito atrasadas; limitam-se á má fabricação do vinho, aqua-ardente,

areite, e poucos lacticínios.

Instrução publica. — Existem em todo o concelho quatro escolas de instrução primaria, quero dizer, devem existir, por que a maior parte do tempo estão vazas, por não serem os professores sufficientemente remunerados; é para lamentar, que os Governos se não tenham occupado com a devida attenção d'esta parte de administração publica tão necessaria para o progresso agricola.

Descripção geologica. — Sob o seu aspecto geologico, a parte montanhosa compõe-se de gres argilozos, e em parte ferruginozos, que alternão com leitões irregulares de argilas cinzentas e avermelhadas; estes gres e argilas formão um grupo de camadas, que têm trinta a sessenta centímetros de espessura; por baixo dellas ha uma camada de calcareo de agua doce, que se vê ao N.N.O. do bartão, em Pontevel, Quinta dos Negros, Ribeiro d' Aveiras &c. Estes calcareos tomão um grande desenvolvimento para os lados de Almoester.

A parte plana é formada, por alluvião moderno, d'uma argila pegajosa, excessivamente fertilizada pelos mateiros, que depositão as cheias.

Aspecto geral do terreno. O concelho divide-se em parte montanhosa a que chamão Bairro, e parte plana chamada Campo: aquella está ao Norte do mesmo concelho; esta ao Sul: a parte montanhosa ainda se divide em montanha propriamente dita, em ademas, em cortes e paues: o campo divide-se em cam-

po propriamente dito, que comprehende a parte, que fica entre a linha ferrea e a tapada do Sejo; em lizirias, que ficam entre a tapada e o Sejo; e os mouchoes, que são tratos de terreno cercados das aguas do Sejo, e que tem o aspecto de pequenas ilhas.

Formas de propriedade, forma de cultura e formas de arrendamentos. Existem no concelho do Cartaxo as tres formas de propriedade, grande, pequena e media; existe tambem a grande pequena e media cultura, coincidindo, ou não com a respectiva propriedade; tres formas de exploração; a quella em que o proprietario explora a sua propriedade; outra em que ha uma renda fixa paga em metal ou em genero; e o contracto parcelar, em que o rendeiro reparte com o proprietario metade, ou dois terços do producto bruto.

A grande propriedade, quaxe toda, até ha pouco tempo, vinculada estava sujeita a todos os defeitos, que importava essa legislação; ou o proprietario a explora e não tira partido algum d'ella, por falta de capitães e conhecimentos proprios; ou a arrenda directamente a q. a explora a prazos curtissimos, e sem couza alguma que lhe garanta a conservação da propriedade, ou ainda dá logar ao q. é chamado Absenteismo, cujo exemplo desastroso se tem sentido na Irlanda, creando por isso os middlemen, ou intermediarios, que la fora vivem necessariamente a custa dos proprietarios e rendeiros, mas que no nosso paiz juntão a isto uma usura, que bastante tem sentido a nossa aristocra-

cia. A media, sendo vincullada esta su-  
jeita aos mesmos inconvenientes; entre-  
tanto as suas dimensoes farern com que  
sinta menos a falta de capitães, e por is-  
so é a que está em melhores condições.

A pequena propriedade quare que só  
existe em volta das povoações; pertence a  
trabalhadores, que conseguido, depois de  
muitos annos de trabalho, adquirir uma  
certa quantia a vão empregar n'um ou  
dous hecctares, que pela grande concorren-  
cia pagão por um preço excessivo, e não  
obtem della senão um ou um e meio  
por cento

O clima, solo, qualidade dos productos,  
distançia dos mercados estado e numero  
da população indicão que a grande cul-  
tura deve ser a que aqui dá maior van-  
tagem; ella effectivamente é a que domi-  
na no concelho, mas existem tambem  
as outras duas formas, sem que de ne-  
nhuma tirem as suas vantagens especiaes.  
Quaes são as vantagens da grande cul-  
tura? Aproveitar a applicação do grande  
principio da divisão do trabalho, das ma-  
chinas; tirar o melhor partido do pessoal,  
dos instrumentos e do solo; crear gados,  
e economizar gastos de producção; mas  
para isto é condição essencial possuir  
certos conhecimentos e instrucção agric-  
la, e não faltarem capitães; faltão por-  
em uns e outros; assim mesmo mais longe  
poderião chegar, se o amor da rotina os  
não impedisse de fazer qualquer peque-  
na innovação; ainda, ha poucos annos  
presenciei grandes difficuldades para  
trabalharem com a charua Dombastle.

As vantagens da pequena cultura são co-  
nhecer o lavrador a fundo as proprieda-  
des do terreno, e por consequencia poder  
apropriar-lhe o melhor o producto, de que  
pode tirar mais resultado, vigiar melhor  
todos os detalhes de mão-de-obra, todos  
os trabalhos minuciosos, que exige essa  
cultura, pois n'ella se devem cultivar  
as plantas mais delicadas e que dão maior  
remuneração; alem disto pode elle por  
suas mãos trabalhar, tirar grande par-  
tido da horticultura e criação das aves do-  
mesticas, e ter proporcionalmente maior  
quantidade de gado em estabulação; eseu-  
rado é dizer que nada disto se faz ali,  
nem em ponto algum do nosso país; al-  
tem da falta de capitães, e conhecimentos,  
que já citei, para a grande cultura, não  
ha mercados, que remunerem sufficien-  
tamente esses productos laboriosos; ha a-  
lem disto uma carencia absoluta de es-  
trumes, e falta de alimentos para estabu-  
lar a quantidade necessaria de gado.

Cita-se como vantagem da media cul-  
tura sobre a pequena o que acima dis-  
se em pró das grandes, e sobre esta a ec-  
conomia de transportes do campo ao  
calleiro, a variedade da producção, melhor  
vigia dos operarios, economia de fei-  
tores e outros empregados superiores.

Como se vê esta cultura participa das  
outras em relação ao modo de explora-  
ção, por consequencia tambem sobre  
ella recahem alguns dos defeitos de am-  
bas; se para as primeiras não com-  
prão machinas, menos o farão para  
esta (e com razão) porque o custo dellas

recatiria sobre menos producto; se não ha mercado para o que produce a pequena cultura, menos o haverá para os productos da media, quando estes sejam semelhantes.

A influencia dos systemas de amodiacao sobre o estado e marcha da agricultura é consideravel. Nunca pode haver boa cultura, senão feita por quem seja fortemente estimulado a tirar do terreno tudo quanto elle pode dar, sem contudo comprometter a fertilidade futura. Quem melhor o pode fazer que o proprietario? Si elle pode empregar grandes capitães, empreheuder grandes obras de irrigação, drenagem &c, sem receio de que lhe falte tempo para reaver esses capitães, e lucros correspondentes, mas no conceito de que trato, é esta a forma de exploração menos usada; e não é talvez peior pelo caso particular, em que se achão de não terem capitães, e as suas propriedades estarem sujeitas a obrigações, q<sup>as</sup> os impedem de levantar dinheiro sobre ellas.

Não ha modo de arrendamentos favoráveis ao progresso da producção, senão aquelles em que, por estipulações bem entendidas, os rendeiros tem interesse em fertilizar constantemente as terras: raras são porém as vezes em que se dá esse caso, por que não é esse o effeito dos actuaes arrendamentos, que são ou a renda fixa ou a contracto parcellar. No primeiro caso o proprietario cede ao cultivador mediante uma certa quantia e por um determinado tempo os seus

terrenos; este é o systema, que mais se conforma com o progresso da produção; effectivamente o rendeiro pode escolher a cultura que lhe parecer mais conveniente, e aquella de que pode tirar maior producto n'uma superficie equal; tem entretanto inconvenientes; que de todo se não podem remediar; estes são, 1.º não interessar bastante o proprietario para que elle adiante os capitães necessarios para os melhoramentos; 2.º não permittir que o rendeiro faça adiantamentos cujos resultados não se jáo immediatos: 3.º consente que o rendeiro esgote as terras, quando está para largar a posse dellas; estes contras com quanto se não possam de todo abeerrar, atenuaõ-se com a duração dos arrendamentos; quanto mais longos elles forem, tanto maior interesse tem o rendeiro em poupar o solo, e mais poderosos são os motivos, que o levão a fertilizal-o. Em geral os proprietarios não gostãõ dos arrendamentos a prazos longos, por acharem que não tem com brevidade interesse nas melhoratorias; este é mais um irremediavel inconveniente; entretanto o que pôe mais em harmonia todos os interesses é dar ao rendeiro o direito de ficar na propriedade, mediante uma quantia previamente estipullada; e ao proprietario o direito de entrar na posse da sua propriedade, dando ao rendeiro uma indemnizacão tambem anteriormente estipullada.

Temos, finalmente, o systema de

contracto parcellar, aqui muito usado, e que me parece dever de todo ser bannido. Este systema consiste n'uma especie de associacão entre o proprietario e o rendeiro, formando um, o capital, e o outro, o trabalho; ficando o rendeiro com metade ou um terço das colheitas, segundo o costume das localidades; neste conceito o proprietario dá terreno, lavouras, carreia e eiro ficando com os seus terços do producto bruto, e com as palhas; o rendeiro dá a semente e todos os outros amanhos e fica apenas com um terço: basta esta simples descripção para se ver que so a falta absoluta de capitães e uma illuzoria idea de chamar sua, durante uma estacão, uma porção de terreno, pode levar um desgraçado jornalheiro a este mizero emprego; emfim é este, a meu ver o peor de todos os systemas: tem um vicio radical que é a forma, pela qual se reparte o producto do terreno, porque dando ao proprietario de rendimento uma d'cada proporção de producto bruto, exclue da cultura todos os vegetaes que careçam muitas custas de produccão; isto é claro, que traz um grande prejuizo ao progresso e riqueza agricola.

Caracter da populacão rural. — São em geral sadios, robustos e dotados d'uma grande energia os habitantes d'este conceito; passam o tempo das eiras, que dura a serpinadamente dous mezes, sem dormir nem descansar quatro horas consecutivas; as mulheres ceifão e carvão, que

são talvez os trabalhos mais violentos do campo. Estão n'um estado moral muito atrasado; por um feixe de mato, ou por atravessarem uma seira trava-se muitas vezes com o guarda uma luta, da qual sempre resultão graves ferimentos; os lavradores são os primeiros a ordenar estes abusos; andão n'uma guerra constante e parece-lhes o unico meio de defender a sua propriedade dos roubos e malfetorias continuadas, que estão sofrendo: frequentes vezes largão fogo ao mato, que contem sobreiros, alseiros e outras arvores, com a idea de poder roubar algum pasto no anno seguinte; em fim sempre que podem causar algum danno não perdem a occasião. O proprietario não pode continuar a estar sujeito a esta calamidade, mas a maneira de a remediar não é, de certo, a que até ao presente tem empregado. Criem escolas, aulas gratuitas, deem-lhes instrucção, e fação-lhes depois perceber, que o seu interesse é viverem em harmonia; mas para que este procedimento tenha bom resultad é indispensavel haver uma boa e severa policia rural, que os não poupe, nem aos proprios lavradores quando da parte destes estiver o abuso.

Terrenos agricolas e sua vegetação. - Da breve descripção geologica, que atrás fizemos vê-se que a argila e o calcareo são os elementos predominantes na parte montanhosa, sendo os terrenos do campo ricos em materias orga-

nicas decompostas e depositadas pelas  
aguas das cheias.

No Bairro ha ainda grande porção inculta que reservão para pastagem, que chamão de charneca. As especies vegetaes, que ahi se encontram são o tojo (*Ulex Europaeus*), o carrasco (*Quercus coccifera*), o lestrisco (*Pistacio Lentiscus*), a urze ordinaria (*Cris vulgaris*) e a muilla (*Murta communis*); ha tambem uma herba muito fina e secca a que chamão feno; os rebentos dos arbutivos, que a cabo de citar e a tal hervarinha muito magra, constituem a pastagem, de inverno, das boas manadas do Ribatejo, por isso quando chega a epoca de descerem para o campo, está sempre o rebanho diminuido de muitas cabeças. Nos pontos cultivados ha cultura arborea, alguns cereaes da primavera, e poucas leguminosas. Na cultura arborea figura em primeiro logar a vinha (*Vitis vinifera*); depois a oliveira (*Olea Europea*), e grande variedade de arvores fructiferas ordinarias; ha tambem em pequeno numero algumas especies florestaes, taes como o pinheiro manso (*Pinus pinea*), o pinheiro bravo (*Pinus maritima*), o sobreiro (*Quercus suber*), a carralheira (*Quercus robur*) os chopos (*Populus nigra*), os ulmeiros (*Ulmus campestris*), os freixos (*Fraxinus excelsior*), o salgueiro, quando cendo vallas (*Salix alba*), e o sabugueiro em sebes vivas (*Sambucus nigra*).

A cultura florestal devia tomar muito maior desenvolvimento, por que em muitos pontos os terrenos são a

isso se prestaõ.

Dos cereaes temos o ceviteiro (secale cereale), a cevada (hordeum), a aveia (avena sativa) e o milho (zea mair) estes ultimos n'esta parte do concelho figurão n'uma escala muito inferior.

Das leguminosas existem, - a fava (vicia faba), a ervilha (pisum sativum) os feijões (phaseolus vulgaris), e o grão de bico (cicer arietinum).

A parte plana tem grandes pantanos, resultados das aguas das transbordações do Tejo e da valla da Azambuja, que ficão ali represadas por falta de esgotamento. Um dos fins para que foi construído o canal da Azambuja foi o de dar saída a estas aguas represadas, mas logo de satisfazer a isto, asseguraram-me pessoas competentes da localidade, que o concelho perdia por anno com a construcção do dito canal dois mil cento e tantos moios de trigo.

Além do terreno perdido pelos pantanos ha tambem grandes porções inutilizadas por estarem sobcarregadas de areia trazida pelo Tejo. Estas porções são as que ficão defronte dos arrombamentos, que se fazem na tapada quando ha as cheias.

A parte cultivada especialmente a lavoura é d'uma grande fertilidade, apesar do systema de cultura esgotante, praticado ali; dá uma produccão media de 17 hectolitros de trigo por hectar.

Nesta parte domina a cultura dos cereaes, ha tambem alguma viticultura e oliveiras, e as margens do Tejo

estão guardadas de salgueiros, que ser-  
vem para impedir, que as aguas esca-  
vem o terreno. Estes campos produzem  
excellentes pastos naturais: as principaes  
especies vegetaes, que os constituem são  
o arevem (solium perenne), o balanco (a-  
vena sterilis), a ensilhaca (vicia sativa) e  
a anapha (trifolium).

Machinas, e instrumentos usados. - Nesta parte  
mencionarei as machinas e instrumentos  
principaes, e descreverei mais minuciosa-  
mente aquellas, que particulares do Ribatejo  
nao são tao geralmente conhecidas.  
Como instrumentos de larra temos a char-  
rua do Ribatejo, a araxeira, e a charrua  
de Dombasté. A charrua do Ribatejo de-  
screve-se em jogo dianteiro, ou rodado e  
jogo trazeiro: o jogo trazeiro consta: 1.º de  
rabica ou rabello (pode ser simples ou du-  
plo): parte por onde o lavrador dirige a  
charrua: 2.º apo, corpo principal da char-  
rua, que serve de sustentaculo a todas as  
suas partes: 3.º ateuiró, peça de madeira  
que liga o dente ao apo: 4.º pescar, cunha  
de madeira, que firma o ateuiró ao apo:  
5.º cega, cutello de ferro, que corta vertical-  
mente a terra: 6.º cunha, que firma a cega  
ao apo: 7.º maco destinado a apertar a  
cega e o ateuiró com a cunha e o pescar.  
8.º cavilhas do furil, pequenos tocos de  
madeira na extremidade do apo, onde en-  
gata a argola do furil da croca: 9.º den-  
te, peça de madeira, fazendo um an-  
gulo com o apo, e onde prende a folha:  
10.º folha ou relha, peça de ferro, que  
corta a terra horizontalmente: 11.º di-  
reca, semi-cilindro de madeira, dis-

tinado a revirar a leira depois de cortado pela cega e velha: 1.<sup>o</sup> fivella da aiveca, gancho de ferro, collocado na extremidade anterior d'esta, o qual engata no curvo: 13.<sup>o</sup> curvo, aro de ferro collocado no dente junto a velha: 14.<sup>o</sup> mexillo, peça de madeira que afasta a aiveca do dente.

Jogo dianteiro ou rodado: Este é formado 1.<sup>o</sup> pelas duas rodas prezas a um eixo fixo, que tem pouco mais ou menos tres decímetros de raio: 2.<sup>o</sup> croca, um groco de madeira a cujos lados fixa o eixo: 3.<sup>o</sup> fuzil da croca, corrente de ferro, que sustenta a argola, onde se engatão as cavilhas do eixo para unir os dois jogos: 4.<sup>o</sup> argola do fuzil da croca: círculo de ferro, onde se engata o eixo, e que se sustenta pelas cavilhas: 5.<sup>o</sup> levadouras, especie de cabeçalho do jogo dianteiro: 6.<sup>o</sup> mata-bois, cavilha de ferro, que prende a levadoura á solinha: 7.<sup>o</sup> solinha, cabeçalho onde trabalha uma das juntas de bois; na extremidade da solinha ha uma cavilha, na qual prende o cabeçalho para outra junta de bois: algumas vezes reforçaõ-se partes d'estas charruas com chapas de ferro; as que reforçaõ o eixo chamaõ-se gatos; as da croca, braçadeiras. Na extremidade das solas ha uma argola, a que dão o nome de macha-femea, que engata n'um gancho denominado estorvo. Ha n'esta charrua tres maneiras, de obter regos mais ou menos profundos: 1.<sup>o</sup> carregando ou abriando o lavrador na rabica; ao inverso da charrua de Dombasle, n'esta a profundidade do rego está na razão directa da força empregada de cima

para baixo: 2.º fazendo com que o angulo  
feito pelo dente e o apo seja tanto mais  
aberto, quanto mais profundo se deseja  
o rego, e vice-versa; 3.º engatando a argola  
do futil da croca na primeira ou segun-  
da cavilha, collocadas na extremidade  
do apo; na primeira sera o rego mais pro-  
fundo, na segunda mais superficial.

Aravessa. E' destinada para os terrenos  
mais leves e para as bordas onde não  
pode chegar a outra charrua; esta e' uma  
charrua sem jogo dianteiro, cujo apo se con-  
verte em timão, que serve de cabeçalho,  
como no arado, mas tem cega e uma si-  
reca movel

Para a gradagem temos as grades boei-  
ras e as cavallares; as primeiras tem a for-  
ma rectangular; são formadas por traves-  
sas de madeira com tornas de ferro, dis-  
postas em quinquuncio; quando o terreno  
é muito forte carregão a grade com pe-  
dras e até mesmo vão ás vezes os homens  
em cima dellas. As cavallares tem a  
forma trapessoidal; são tambem formadas  
por travessas de pau e as tornas são da  
mesma materia; estas prendem á a-  
trelagem por um dos angulos.

O corte dos cereaes é em geral feito á  
fouce; no entretanto tem ali apparecido  
uma vez ou outra a gadanha, e ultima-  
mente alguns lavradores tem introdu-  
zido a machina de ceifar

Como instrumento de debulha temos  
os trilhos vulgares de diferentes formas,  
e os malhos; em geral a debulha é fei-  
ta a pes de gado. para a limpeza dos cereaes  
usão alguns lavradores das Lavouras.

As machinas de transporte são os carros vulgares de duas ou quatro rodas fixas; os de quatro rodas empregão-se unicamente na carreira dos cereaes, e o seu uso está hoje quase abandonado. Não me deterei em descrever os instrumentos de mão, taes como enxada, alface, forcado, forquilha, fca, esmoirhabeduras &c, por serem muito conhecidos.

Estrumes. — Os estrumes empregados no cultivo são os vegetaes, animais, e vegeto-animaes; os primeiros são compostos de mato, lançado nas estradas em volta das habitações, e que depois de ali estar seis meses ou um anno, é levado assim para o terreno; os segundos são o resultado das excreções animais, colhidas nos curraes, nos caminhos, no campo, &c que depois são levadas para o terreno; ou, o que também ali se usa com frequencia, fazendo que os animais pastem ou ferrovitem na terra, que se quer adubar; os terceiros são aquelles, que tirados das camas do gado são resultado de vegetaes decompostas com a acção da urina e materias fecaes. São estes os unicos adubos ali usados: são além de tudo em muito pequena escala, e como não tem cuidado com elles, quando chegam a ser utilizados tem perdido grande parte das substancias gassas e salinas, e por consequencia da sua potencia fertilizadora.

Afolhamentos. — Nos terrenos da parte plana, que, como atraz disse, são os mais férteis, usão o afolhamento biennial; um anno trigo e no outro milho com

algumas leguminosas, e deixando uma vez por outra, quando lhes parece, um anno de descanso, que serve para pastagem; alguns lavradores dão-lhe uma lavra antes da primavera, outros nem isso fazem. Nos terrenos mais fracos usão o arfolhamento quadrienal, pela seguinte ordem: trigo, milho, cevada, pastagem ou milho outra vez para voltarem ao trigo; e não raro semear-se ali o milho sem leguminosas de permieiro, e mesmo a maior parte das vezes semeião juntamente milho, feijão ou grão e abobaras.

Na parte montanhosa onde os terrenos são mais delgados não tem systema regular; semeião uns annos por outros cevada, centeio, e as vezes milho e depois ficão de pastagem dois ou tres annos.

Culturas especiais: trigo. — Em geral começão por dar ao terreno, que destinação para o trigo, uma lavroua antes das primeiras aguas: dá-se a esta operação o nome de alqueivo; se é feito com a charrua do Ribatejo, segue-se o systema da lavroua à raza, ou de linhas parallelas; se pela charrua de Dombasle, segue-se o systema dos quadrilateros circumscriptos. Depois de algum preparado o terreno, esperão a epocha da sementeira, que varia de Novembro ate Março e mesmo ate principios de Abril.

Cultiva-se o trigo temporão (*Triticum hibernum*), e o serodio ou tremex (*Triticum aestivum*): de ambos se semeião diferentes variedades; mas este ultimo é cultivado em maior abundancia; degenerando muito é indispensavel mudar-lhe

constantemente a semente: chegada a epocha da sementeira, deslavra-se o terreno alqueirado; se elle está competentemente esterrado, semeia-se desde logo o trigo a lanço, e grada-se: se o terreno não está em estado de receber a semente, dão-se-lhe mais alguns preparos, empregando para esse fim as grades cavallares, e o que elles chamão charruas de nove folhas, que prestão neste caso excellentes serviços: ~~de~~ ~~os~~ ~~meses~~, ou mez e meio, depois de semeado vem a epocha da monda, para cuja operacão deve ter-se em vista a consistencia do terreno, o desenvolvimento do trigo, e o numero e crescimento das plantas nocivas. Chegado á maturação costta-se com o ceifador mechânico ou com as fauces ordinarias; quando chega esta epocha não ha mais a medir, como ha falta de bracos tudo ceifa, velhos, mulheres, rapazes. E' por esta occasião, que os jornaleiros obrigão o lavrador a dar-lhes um jornal elevadissimo; felizmente está, com a introduccão dos ceifadores modernos, esse mal um pouco remediado. Anos ha em que vem ranchos das provincias do Norte auxiliar estes trabalhos; e geralmente tomão as ceifas de empreitada e n'esse caso bem está o lavrador; faz-se a ceifa em tempo competente; não se perde a semente, porque trabalhando de noite, o orvalho amacia os caules do trigo, que não cahe tão facilmente pela terra. Depois da ceifa segue-se a respiza feita por mulheres, e o atado dos mochos, que tambem é feito de empreitada. E' carregado tambem de noite para a borda da eira e chegado o dia, em que deve co

Colheita 1910

mecar a debulha, cobre-se a eira com uma camada de trigo a que se chama o calca-douro; quando aquece o sol, entram as eguas para dentro em ternos, ou com trilhos, e depois de percorrerem durante uma ou duas horas a eira em todos os pontos, sahem um momento para se dar volta ao trigo; repetido isto ate que se julgue convenientemente separado o grão da espiga, separa-se a palha com grandes forçoads de pau, encostando a para o lado sul da eira; chegada a occasião de se levantar vento, limpa-se o trigo com as esmoimadeiras, pas, e coimios. Depois de limpo, mede-se, e leva-se para o celeiro. Da limpeza do trigo ficam espigas, que não foram trituradas e a que se chamão cachos; no fim da debulha juntão-se todas aquellas espigas e faz-se dellas um calcadouro especial: a palha é ainda segunda vez passada ao vento por um trabalhador especial, a que chamão fagulheiro, e que custa, mas ser remunerado com metade ou um terço do trigo, que apura.

Este cereal, muito mais raro na parte meridional, é sempre temporario, leva estrume, e é em geral menos moidado, por que as terras não tem tanta producção espontanea e a epocha não é tão favoravel ao desenvolvimento d'essas plantas.

A cevada (hordeum) é semeada mais cedo do que o trigo: destina-se para verde, e então dá-se em quasi todos os terrenos, e semeia-se muito basta; ou para secco, e requer então terrenos ferteis, posto que não tanto como o trigo; não é tambem tanto como este exigente,

nas lavras e mondas, mas a debulha é mais trabalhosa; a palha custa mais a fazer, e como é quasi toda destinada para a alimentação de gado, perde a venda, quando não é bem empreada; cultiva-se tanto na parte plana como na montanhosa do concelho; a unica differença consiste em ser mais temporã nos terrenos mais altos e secos.

Cultiva-se n'esta localidade duas variedades de centeio; o da primavera (*secale cereale vernum*), e o do outono (*secale cereale hibernum*): ésta é preferida por ser mais regular a sua produção; exige muito poucos preparos do terreno, e serve de forragem verde para os bois; dispensa os trabalhos de entretenimento e a ceifa faz-se como a do trigo; a debulha é feita a macho para aproveitar os colmos inteiros para fins industriaes; é pouco cultivado na parte plana entretanto é ali de maior produção.

O milho (Zea mais) cultiva-se em larga escala; ha diversas variedades, preferindo-se ali o carraceno, por ser de grande produção. Logo que se acabão as lavras do trigo, dá-se uma lavra aos terrenos destinados para milho; a este preparo dá-se o nome de abafó. Em Abril e Maio deslavra-se esse terreno e semeia-se o milho a lanceo; apenas elle apresenta tres folhas saccha-se e pouco tempo depois é amontoadó, e assim espera a perfeita maturação; então ceifa-se, emmolha-se e vai para a cira onde é descamirado e malhado. Cul-

tira-se em ambas as partes do concelho e tanto em verde, como em secco fornece uma excellente alimentacao para o gado. O pão feito com a farinha deste cereal é a base da alimentacao da maior parte dos habitantes d'aquelle concelho.

Leguminosas. São pouco semeadas neste concelho: o feijão e o grão de bico (*Phaseolus vulgaris* e *Cicer abietinum*) formão cultura intercalada com o milho; sofrem os mesmos amanhos e são arrancados à mão, um pouco antes deste: debulhão se a macho, e a palha é so aproveitada para as camas do gado.

Arvores fructiferas. A pomicultura está muito pouco aperfeicoada no concelho: o clima e solo favorecendo extremamente a produccão fructifera, plantadas as arvores pouco ou nenhum cuidado tem nellas; apenas de annos a annos sofrem uma pequena lenipera e esta mesma feita sem preccito algum; raros pomares de limão e laranja fazem excepção a esta regra.

Das arvores fructiferas ali cultivadas temos

Da familia das aurancinias

a laranjeira e o limoeiro

Da familia das urticaceas

a figueira.

Da familia das rosaceas

a pereira, maceira, cerejeira, ameijeira, marmeleiro e perequiro

Da familia das ampelideas

a videira

Da familia das jasminicas

a oliveira

Não desenvolverei senão a parte que se  
respeito ás plantas que figurão nas duas  
últimas famílias, porque são estas as  
mais importantes d'aquelle concelho  
A videira (*vitis vinifera*) originaria da  
Ásia, é um dos vegetaes de grande utili-  
dade, e que dá maior interesse ao agri-  
cultor: os solos calcareos, siliciosos, os que  
contem alumina e magnesia, os ter-  
renos primitivos, de transição, secundarios,  
terciarios e vulcanicos, todos consem per-  
feitamente a esta planta, contanto que  
não estejam impregnados de agua, ou não  
sejam em localidades, onde estacionem  
por muito tempo as nevoas.

É a planta que occupa o primeiro lo-  
gar na parte, a que demos o nome de  
Bairro, ou porção montanhosa do  
concelho; a producção annual media  
era antes de apparecer o oidium, como  
já dissemos, de 12 a 14 mil pipas de vi-  
nho; hoje reduz-se a tres mil; esta  
cultura é a mais aperfeicada do conce-  
lho, e creio mesmo, que em ponto al-  
gum do nosso paiz se cultiva melhor.  
Sendo alli todos os solos proprios pa-  
ra esta planta, não ha a atender á sua  
qualidade, quando querem plantar o be-  
celho; começaõ esta operação um por-  
co antes da primavera pelo seguinte  
modo: depois de traçada uma recta, a-  
brangendo um dos lados do terreno, que se  
seer plantado, abre-se uma vala de  
tudo o comprimento d'esse terreno, tendo  
de largura um metro, e outro tanto de  
profundidade, e tendo o cuidado de deixar a  
terra sempre para o mesmo lado.

Depois encostão o bacello a essa terra, e deitando um pouco de mató e estrume junto do bacello cobrem-lhe o pé com a parte superficial da outra porção de terra, que onde hade ser aberta a valha nova; estes bacellos são postos a distancia de um metro um dos outros por uns jornalheiros que tem o nome de unhadores; essa porção de terra superficial que cobre o pé do bacello é deitada por mulheres, e esse trabalho tem o nome de estona: depois de coberto o pé do bacello, então os cavadores formados em grupos de seis, que tem o nome de mantas, e um dos quaes é mandador por se incumbir da direcção dos outros, que mettidos dentro da covã cavão outra porção de terra e encostão essa terra para o bacello, que ficou mettido, deixando-lhe palmo e meio ou dois palmos de fóra; voltão então os unhadores a encostar novos bacellos e afeirar por diante até ao fim do terreno que se destina para vinha: por este processo fica mettido a equal distancia um do outro, e a uma profundidade muito conveniente; feito este trabalho, é no anno immediato podado e descavado, esperando assim o quarto anno, que é aquelle, em que começa a produzir.

As operações a que se sujeita annualmente a vinha, a contar da vindima por diante, são: 1.ª a descava, que consiste em fazer uma covã em roda da cepa; a epocha propria é em Novembro e Dezembro; 2.ª a poda ordinariamente em Janeiro: no Bairro é feita a vara, no campo é feita a talão - (as cepas, que constituem

as vinhas do campo são muito altas, para assim estarem mais ao abrigo das cheias e da humidade do terreno). 3.º a empa, feita em Fevereiro e Março, por duas maneiras, que pouco diferem uma da outra; uma chama-se empapar à mãe; consiste em gemer a vara junto à cepa e voltar a fazê-lo com que a ponta venha atar-se ao corpo da mesma cepa; a outra maneira difere desta, em que a ponta da vara se ata à mesma vara em lugar de ser à cepa; chama-se empa à palma. 4.º a cara e raspa, que tem por fim revolver a terra para a tornar permeável pelos agentes atmosféricos, e impedir o crescimento das plantas nocivas; por occasião da cara entramão a mergulhia e alguns viticultores lanção-lhe estrumes. Antes da vindima costumão desparrar para que os cachos recebam a acção benéfica do sol, e desenvolvão as partes saccharinas.

A vindima é feita por mulheres e rapazes, cortando os cachos com navalhas e tesouras; quando as uvas entramão no segarja são muito delaceradas por serem calcadas nas dornas à medida, que se vão enchendo; os cachos são limpos dos bagos secos, podres e resolho: a capacidade das dornas é de trinta sestos vindimos e estes levão aproximadamente 20 kilos de uvas: as prensas são de vara, e os lagares de pedra; levão geralmente dez a doze dornas; as uvas ficão em repouso até começarem alguns sinais

de fermentação, a que chamão aquecer, este periodo é variavel de 12 a 48 horas, segundo o estado da uva, e temperatura; O primeiro trabalho, que se dá á uva nos lagares é o que chamão costal - a ao serão, para isso entram no lagar á noite tantos homens, como o numero das bornas, e fixão-as quatro horas consecutivas; na manhã seguinte tornão a entrar no lagar, e assim por diante duas ou mais vezes segundo o estado mais ou menos adiantado da fermentação vinaria; esta pratica do fabrico dos vinhos, ora com trabalho, ora com interrupção d'elle vai sendo substituida pelo systema adoptado no Douro (fixar continuamente, e depois dar-lhe um largo descanso ate que se conheça que o mosto tem o que chamão casca e cheiro, isto é, o trazo do tanino e o desenvolvimento do ether acenatico). Chegado este periodo passa-se o vinho para toneis, que geralmente contem d'ora a d'ora pipas; ao ensazilhar do mosto costumão-lhe deitar agua ardente, ao que chamão agua ardente na cama.

O vinho assim fabricado é muito apreciado pelo povo, e effectivamente o vinho branco do Cartayo tem excellentes condições. O branco é muito mucilaginoso, mas com alguns preparos torna-se excellenté. Adiante junto uma tabella com todos os esclarecimentos que pude colligir acerca das variedades de cepas, suas qualidades, e vinhos que produzem. Não é trabalho perfeito, mas que, creio, pôde ser aproveitavel.

Oliveira (olea europea) pertence á familia das jasminas e ao grupo das oleaceas; sendo uma arvore de tão reconhecida santagem, o seu tratamento é quasi completamente abandonado pelos Portuguezes. Se é mal semeada e plantada, ainda mais sofre na maneira, porque são colhidos os fructos; tem como principio que a oliveira quer ser castigada, e por isso empregão na apanha varrejoes, que deitam por terra tantos ramos, como bagos de azeitona: não atendem ao terreno, exposição, nem a qualquer outra circumstancia quando as plantão. A sua multiplicação é feita por estacas, e enxertias nos rambeiros; só as limpão quando necessitam rama para o gado, ou madeira para utensilios de lavoura, ou ainda para queimar no lagar: a cultura do bairro não differa da cultura do campo; sofrem do os mesmos desastres são egualmente productivas; em geral quatro ou cinco annos dão pouco, carregando no anno immediato chama-se entao anno de safra. Existem diferentes variedades, as principaes são as lentiscas, que são arvores grandes, dando pouco azeite, amadurecendo tarde: - as negras, que são menos susceptas a gafar-se, de mediano porte, e tendo a azeitona oval e de pe curto, e enxeccendo de todo o fructo, quando está maduro; produzem muito azeite, mas de qualidade inferior. A epocha da apanha é no mez de Novembro; logo depois são conduzidas,

em carros para as tulhas, e ali são calcadas e salgadas até irem para o lagar. As prensas são de varas, e os moinhos de pedra; ha-os de uma duas e tres mãos; depois de moída nos mesmos a areitona, é levada para de baixo das varas, onde é mettida em ceiras e submettida á pressão; sahe o primeiro azeite, que corre para dentro da tarefa; quando cessa de correr suspende-se a pressão, retirão-se as ceiras e tornão-se a collocar uma por cada vez. Depois de bem mechida a maca é regada com agua a ferver, isto feito a todas as ceiras torna-se a largar a vara e passadas algumas horas sangra-se a tarefa até ficar pouca ou nenhuma agua refusa. Calda-se então o azeite com agua a ferver e depois de descansar algumas horas torna-se a sangrar; depois tira-se, mede-se e guarda-se nas talhas ou tanques, sendo as primeiras de barro, e as ultimas de pedra.

O azeite ali é ordinario, o que é vendido ao pouco cara, que fazem das arvores e do fabrico delle. Ha annos na quinta dos Chavões, onde todas essas operacões eram convenientemente feitas, vendia-se o azeite por mais uma quarta parte do preço por que os outros lavradores o vendião.

Gados: Ha bastante criaçào de gado cavallar n'este concelho; não me é possível dizer a origem delle, só posso dizer que ha muito tempo é conhecida a raza do Ribatejo. Os individuos des-

ta raça são rijos e saudios, e servem  
perfeitamente para o serviço do cam-  
po: ha apenas duas raças um pouco mais  
aperfeicoadas, e das quaes algumas vezes sa-  
hem soffríveis cavallos de sella, e tiro ligeiro.  
Uma pertence á Serra D. Rita Correia Seabra,  
de Vallada; outra á Serra D. Maria In-  
cencia Caldas, de Santarem; da primeira  
pouco posso dizer, porque são raros os caval-  
los, que sahem das propriedades daquelle  
Serra: Todos ou quase todos, os que cria-  
ficão para o seu serviço; entretanto os  
que tenho visto são muito bem construidos  
para o serviço; a estatura ordinaria é de  
54 a 56 polegadas; a cabeça grossa e acarnei-  
rada, os rins largos e curtos e os membros  
grossos mas menos mal aporunados, são  
o que o vulgo chama - bastos, - mas duros  
douros. O ferro ou marcao é um S na  
perna direita o seu preço medio é de cem  
mit reis cada um.

Os segundos são cavallos mais finos e ligeiros;  
sua estatura é de 53 a 55 polegadas, appa-  
recem contudo ás vezes cavallos maiores;  
tem a cabeça acarneirada massosa, per-  
nas curtas, rins e quadrangos bem feitos e a  
sua presença, posto que não seja de caval-  
los finos é agradável á vista; os membros  
anteriores são bem aporunados e bem me-  
sidos; os posteriores são ~~bastos~~ bastantes  
curvos e a garupa é descabida; estes ca-  
vallos tem reputação de corredores e sa-  
lentes. Esta raça foi muito tempo di-  
rigida pelos donos, e era então que  
Sella tinha adquirido bastante reputação;  
veio depois uma epocha, em que a ad-  
ministração da lavoura foi entregue

a um estranho, e então peiorou e adquiriu alguns dos defeitos, que tem hoje. Ha annos que o Sr. Manoel Duarte Caldas tornou a tomar conta della e si que se tem esforcado em adquirir reproductores para o seu melhoramento; os productos deste novo cruzamento ainda não appareceram ao publico, mas dizem-me, que são bons: conheço a origem do reproductor, com que elle mais conta para o aperfeiçoamento das suas manadas, e a minha opinião é que por esse lado poucos resultados satisfactorios poderã obter; entretanto não sem longe o tempo de os podermos ajuntar, e somos os primeiros a não querer desanimar aquelle agricultor, que, realmente, sem introdução de medidas, que devam melhorar as racas cavallares do Ribatejo. Esta raca é conhecida tambem por ter na penna direita o ferro S.C.: o preço medio de cada cavallo é de 130000 reis; mas alguns se tem vendido por 250000 reis e ainda por mais.

Tanto que já não exista, não posso deixar de dizer duas palavras acerca d'uma raca, ali comecada e cujos productos, ainda que poucos, foram com tudo os melhores, que de ha muito tempo tem apparecido em Portugal.

Esta raca pertencente ao Sr. Marquez de Vira, e foi fundada em 1847. Deram origem a ella um cavallo argelino, raso e claro, conhecido pelo nome de Fayre, e outro arabe, do Deserto, raso mosqueado, cujo nome é Ibrahim, e o qual ainda ha muito pouco tempo o Governador presun-

As equas foram algumas tiradas das manadas reaes de Alter, outras escolhidas das melhores manadas de Andaluza. Os productos das equas de Alter com qualquer dos reproductores foram sempre os melhores, entretanto os filhos do cavallo arabelino tiveram maior preço, talvez por que as suas formas se aproximarem mais a aquellas que estamos mais costumados a ver. Alguns creadores e entendedores preferiaõ os filhos do arabe.

Estando, como disse, esta raça extincta na localidade não cabe aqui a descripção d'ella, nem mesmo das regras seguidas naquelle cunclaria, e unicamente direi que este resultado foi obtido tanto pela escolha dos reproductores de ambos os sexos, como pelo cuidado e creação dada aos potros. Alguns destes cavallos attingiram um preço exorbitante para o nosso país, chegando a ser offerecido por um um d'ellos 500 libras: o seu preço medio era de 80 a 100 libras.

Gado muar, e asinino. - So' me consta que o Sr. Manoel Duarte Baldas tenha creação de gado muar, porem em tão pequena escalla, que não me detenho em mencionar as suas qualidades. O gado asinino é abundantissimo.

Gado bovino. - Ha grande quantidade de bois ratinhos, destinados para o trabalho; desta raça nada direi por não ser oriunda d'ali: ha tambem as raças toucinhas para leite, cuja creação nada de particular offerece; dos primeiros ha grande quantidade por que quasi todas as carreias e mesmo outros trabalhos do

Coltunsky

campo são feitos por elles; das segundas ha poucas, em cara de um ou outro lavrador, que as tem, para lhes aproveitar o leite no consumo de casa. O gado, que ali é criado, é a raça brava ou de touros, que se correm nas praças publicas: desta a mais notavel é a do Sr. S. Caldas; são bois muito corpulentos, muito bravos, e bons para o trabalho depois de castrados e se mansos; são quase todos pretos ou raiados e muito bem feitos. Nesta raça ha bastantes individuos do sexo masculino, que não tem pios, e aos quaes vulgarmente chamão mouchos. Têm desvantagem para o trabalho, mas talvez seja esta mais uma prova da aptidão, que esta raça tem para a engorda, e da vantagem, que haveria em os educar para esse fim. Algumas sub-raças para os lados de Vallada apresentão a particularidade de terem muitos bois machados, e principalmente curraças. Os touros bons entre 3 e 4 annos de idade estão hoje valendo 80, e 100 p000 reis cada um para serem exportados para Hespanha Gado lanigero. Tambem o concelho de Pajue em grande quantidade este gado, sendo em maior numero as ovelhas de lã preta. Quem actualmente julga a melhor raça é tambem o Sr. S. Caldas; estas ovelhas são da raça das da terra da Estrella; são de mediana estatura, e a lã é boa; não é comparavel com a merina, no entantão é a que mais se lhe aproxima: os productos nascidos e criados na borda de Agua

posto que as mães sejam da Terra de Estrella degeneram: a lã torna-se mais grossa; a vez adquire mais corpo e melhor carne, devido isto à quantidade e qualidade de alimentação. Do leite fazem bons queijos, mas que se não comparão com os do Alentejo. As raças vulgares são de diferentes origens. Diversos lavradores têm tido carneiros ingleses, e hespanhoes os que têm produzido um cruzamento, que já ninguém reconhece. Houve ali na quinta dos Chavões a raça merina, que se conservou pura durante alguns annos; deste rebanho, que estava separado sahiam os carneiros reprodutores para cobrir com as ovelhas do pair, e assim chegou a formar-se um rebanho de 800 cabeças muito aperfeiçoadas; a lã vendia-se por muito mais dinheiro do que a outra: por occazião da dissolução d'aquella lavoura foram aquellas ovelhas para Almeirim, onde me consta que morreram. Quando de Hespanha vieram os carneiros e ovelhas merinas para dar começo a esta raça, vieram conjunctamente algumas outras eguals para o Sr. Rafael Jose da Cunha; pouco tempo depois quasi todos que tinham vindo, todas, o que só posso attribuir a grande desleixo, porque na quinta dos Chavões deram-se perfeitamente.

tendo-se apenas o cuidado de as conservar conforme as regras mais principaes da hygieine. O preço de cada uma das orelhas sul-gares regula n'aquella localidade de por 14000 a 20000 reis.

Gado suino. Distinguem-se ali duas raças, uma propria do Ribatejo, outra chamada Birara. Os porcos da raça ribatejana são geralmente pretos, de mediana estatura, focinho e orelhas compridas; engordão muito, mas levão mais tempo que os do Ribatejo. Os da raça Birara são muito raros; são altos e compridos, engordando pouco e a muito custo: uns e outros são geralmente engordados em fucilga com fructos, aguas gordas e bagaco, o que faz que sejam menos apreciados do que os do Ribatejo criados com boleta.

Ha tempo appareceram ali uns porcos ingleses, que cruzando as raças do país deram muitos bons productos: isto fez com que alguns lavradores buscassem eses productos de cruzamento para cobrirem as suas mandas, mas como as mães pertencião á raça do país, influindo muito mais nos productos absorveram a raça, que se pretendia introduzir, e hoje já se não differencião os que tem san-

que incluyen los otros de  
praca antigua

## Parte 2<sup>a</sup>

Collecção N.º 18

Modificação que deve soffrer o Concelho do Cartaxo, para os melhoramentos do seu estado agrícola.

Sertencea esta parte da minha dissertação indicar os defeitos da agricultura do Concelho do Cartaxo, e expor os preceitos a seguir para os remediar: Este trabalho muito superior ás minhas habilitações, é sem duvida de grande difficuldade estudar todas as circumstancias externas, e internas d'uma localidade agrícola, sem permanecer nella por muito tempo, sem poder obter de maneira alguma estatisticas verdadeiras, nem bases authenticas para estudar a sua producção, ninguém melhor o pode avaliar, que os dignos Professores que compoem o meu jury, por isso espero a indulgencia devida a um alumno que se não atreveria a apresentar tão formalmente uma opinião sobre um assumpto tão grave, se não fosse no cumprimento do d'um dever, imposto pelo regulamento d'este Instituto.

Resulta da breve descripção que fiz na 1.<sup>a</sup> parte d'este trabalho, ver-se claramente que está muito atrasada a Industria agrícola no Concelho do Cartaxo.

São immensos os pontos em que ella está em falta, são mesmo talvez todos, entretanto as causas principaes que obtao ao seu desenvolvimento são as seguintes.

Falta absoluta de capitães: Máo regulamento das Aguas do Tejo e Vallad' Azambuja: Falta de arborisação: Máo tratamento das arvores existentes; e pouca exactidão de gado.

É evidentemente na falta de capitães para a  
Industria Agricola que o nosso País está mais  
atrasado, isto é devido ao estado em que se acha-  
va a propriedade, aos encargos, a que ella esteve  
subjuncta, e principalmente á falta de estabe-  
lecimentos proprios para fornecerem dinhei-  
ro aos agricultores: O primeiro passo para a  
livre venda da propriedade está dado, já se  
resentio a Agricultura d'essa liberdade, já  
essa lei tem dado um resultado, o arroteamento  
de muitos hectares de terra, e a transformação  
de muitos terrenos que davão apenas um ou do-  
uz por cento, em fertilissimos campos de cere-  
aes, em vastissimas pastagens, cujo producto  
é hoje o duplo ou triplo; mas por se ter dado o  
primeiro passo não nos devemos contentar com  
elle, necessitamos de estabelecimentos que fa-  
cultem ao proprietario que não queira vender  
os seus bens, a possibilidade de levantar sobre  
elles uma quantidade sufficiente de dinhei-  
ro para os explorar, e pagando um juro pe-  
queno, Estes são os bancos Hypothecarios, fal-  
ta-se ha muito tempo da instituição del-  
les em Portugal, mas creio que por em  
quanto não estão authorizados pelo Govern.  
ou se o estão ainda não exercem as suas func-  
ções.

Necessitaria nos muitos de bancos espe-  
ciaes para o credito Agricola, á imitação dos  
que ha na Escocia, fornecendo capitães so-  
bre garantias de diversas especies, e mesmo  
em limitada quantia fornecendo capitães  
es a individuos, cuja capacidade moral e  
agricola seja conhecida. Estes bancos emit-  
tem todos letras pagas á vista, e tem tanta  
credita, que todos preferem essas letras a  
dinheiro, mesmo para os pequenos pagamen-

Dos. = Além d'estas operações recebem a título de depósito todas as sommas excedentes a 10 Lbs de que pagão d'anhos e meio ou tres por cento. Com estas tão favoráveis condições todos podem ter o dinheiro a recender, e por isso quasi todos os operarios depositam o fruto de suas economias nos ditos bancos.

Sei que estamos muito longe de chegar a esta perfeição, entretanto devemos esforçar-nos para lá chegar, e está da parte de todos que se interessam pelo país concorrer para a fundação d'estes estabelecimentos tão uteis para a riqueza publica.

A parte plana do Concelho, está hoje subjeita a grandes prejuizos, resultantes principalmente do Tejo, e Vallado d'Azambuja.

Da má direcção das águas do Tejo, resulta a maneira de arastado, por que ellas entram no campo, do má estado da Vallado d'Azambuja resultam grandes pantanos que inutilisam os terrenos, e infestam as povoações vizinhas de febres intermitentes.

Da judiciosa combinação d'estas duas fontes de desgraça pode a meu ver resultar uma grande fertilidade para aquelles campos.

O Tejo está entre tapadas que livrão effectivamente o campo das pequenas cheias ou ariscas, mas quando vem as cheias reaes, arrombam-se as tapadas, e desgraçado então do agricultor, cujas propriedades se acham próximas d'esses arrombamentos, casas, gados, arvores, tudo é arrastado pela corrente, e depois d'ergotada a água vê frequetes vezes no lugar donde tinha a sua seara de trigo, grandes covas com a profundidade de quatro ou cinco

meiros, e muito hectares de terra inutilisa-  
dos pela grande quantidade d'área depositada.

A Companhia que se encarregou das o-  
bras do Canal d'Azumbuja, podia ter sido  
de grande vantagem para aquellos campos,  
mas causou grandes estragos por não cum-  
prir sendo uma das cláusulas do seu con-  
tracto, aquella de perceber os direitos de na-  
vegacao. Hoje está o canal quase obstruido  
em muitos pontos, nenhuma das comportas  
funciona, e está tudo abandonado; não me  
demoro em mencionar todas as condições a que  
ella devia satisfazer, só direi que um dos seus  
fins principais, devia ser esgotar alguns  
terrenos que estavam encharcados, mas em  
contrario augmentou essa porção fanta-  
siosa em uma tão grande escala que a  
produção annual de cereaes diminuiu só  
no Concelho de Cartago de 1,400 moios.

Para' comprehensão do plano que apreen-  
to, para melhorar este campo, temos a conside-  
rar tres pontos essenciaes. 1.º aquelle por  
onde entrão as aguas das cheias. 2.º a re-  
lação de nivel do Canal d'Azumbuja  
para com esse primeiro ponto. 3.º o pon-  
to de desaguardouro do mesmo canal d'  
Azumbuja e a relação de seu nivel pa-  
ra com o Tejo nessa localidade.

Das tres pontos que enumerari, o que se  
acha mais alto e aquelle por onde entrão  
as aguas das cheias para o campo. Su-  
ponhamos ser o Tejo de frente de San-  
tarem, e o mar <sup>baixo</sup> e Tejo no local da Foz da Tal-  
la. O Canal todo acha-se a um nivel inter-  
medio a estes dous pontos, notando por em,  
que quando a maré enche principalmen-  
te com aguas vivas, estas se elevam bas-

Bastante acima do nível do canal, e quando está vazante, ficam inferiores a este mesmo nível; resulta da combinação d'estes tres pontos de nível, que o canal pode servir d'égouto ás aguas que entram de frente de San-  
 tarem, e pelo meio de comportas pode á vontade reter, ou dar vazão a essas aguas para o rio, ou em occasião de baixa mar: em occasião de cheia (de certo se não quer reter as aguas, mas no estio podem as mesmas comportas servir para entrar quando enche a maré, seguindo-as depois para servirem á navegação, irrigações, e bebida para os gados.

Em quanto ao estio, se forem derivadas as aguas para em lugar dos deaestres que nos tra-  
 zem as cheias, seria um beneficio, á medida que fosse em affluindo as aguas irão entrando mansamente para o Campo e em lugar de arrastarem as ~~aguas~~ <sup>aguas</sup> ~~partes~~ encontram e de-  
 porem areia, depositariam materias orgânicas, e assim adubariam preciosamente os terrenos por onde passassem.

Os pontos mais baixos do campo ir-se-ão enchendo e quando fosse preciso para se obter mais brevemente esse resultado, empregar-se-ia a colmatagem: ficando esses terrenos sujeitos a cheias annuaes devem tornar-se d'uma immensa fertilidade. Nunca será possível introduzir o systema de culturas continuas por haver uma epocha annual em que elles estariam cobertos d'agua, mas deverá ser introduzida na parte toda do campo a partir d'um kilometro da margem sub. da Vallã d'Espambuja um affollamento em que figurem em grande parte os cereaes, o trigo, e o milho, são os que tem maior consumo e são mais apropriados para aquellos terrenos. A outra

parte do campo que ficou incostada a Vallã,  
assim como, os Paues e Cortes, devem ser apro-  
veitados para prados artificiaes, pela facul-  
dade em que devem ficar esses Terrenos de se-  
rem regados, no rigor do verão; se mais tar-  
de os productos horticultos das immediações  
de Lisboa não forneceresem sufficientemente  
o mercado, poderá a quella cultura fazer-se  
alli em alta escaella; agora mesmo alguns  
d'esses productos poderiam alli ser cultiva-  
dos com vantagem, devendo-se evitar para  
os prados artificiaes nesta parte do Conce-  
lho, o emprego das Leguminosas; falta um  
elemento essencial para o bom desenvolvi-  
mento d'elles que vem a ser a cab. e além  
d'isso a Luzerna e Treva morrem, quando  
estão por algum tempo debaixo d'agua.  
Fundo cuidado em empregar a planta em  
de balqueiros á margem do Tejo e a colmata,  
guntira alteando o solo e passado o tempo de-  
verá estar o campo ao abrigo das inundações.

E' de absoluta necessidade empregar um  
grande capital em arborisar principalmente  
a parte montanhosa, os terrenos incultos, outros  
que são apenas de annos em annos um pouco de  
centeios, darão grandes resultados se forem plan-  
tados d'oliveira; os solos para os quaes esta ar-  
vore não for apropriada devem ser aproveitados  
para cultura d'arvores florestaes, taes como  
pinheiros manco, o bravo, e as partes mais fres-  
cas para freixos, sobreiros e ulmeiros; são in-  
negueraveis as vantagens que d'ahi provirão  
nao só para agricultura, mas tambem pa-  
ra a hygiene publica: ellas concorrem para  
este fim, evitando as trovoadas pela mais  
regular distribuição da electricidade, preser-

vando dos rigores do frio e vento e friu como dos ardores do verão tanto as plantas como os animaes; determinam maior abundancia da agua nas fontes, conservam mais a humidade no terreno, e fazem por isso com que elles produzam maior e melhor produccão e furtanca, que deve servir de pastagem para os gados.

Exão cabe aqui indicar os tratamentos que se devem dar a cada uma das especies arbo-reas por isso só apontarei os principaes e cuidados a ter com as referidas plantas, em geral.

As arvores devem ser criadas em viveiros convenientemente abrigados, e cujo solo tenha um certo grau de fertilidade. Fazem excepção a esta regra as de lenho macio e decorado por serem de crescimento rapido e algumas especies que soffrem com a transplantação. Criadas entre cinco e doze annos no viveiro devem ser arrancadas com cuidado, para não mutilar as raizes e troncos, e cortar-se n'algumas partes dos orgãos acrios e radiculares: em geral, com uma estrema, e deve se haver cuidado em que a parte da planta que estava virada ao Norte, si que depois de plantada voltada para a mesmo lado. Reguem e limpem a adquad a cada especie, e attendida ao resultado que se quer obter: mas qualquer que seja o producto que devem dar deve ter-se em attenção quando são podadas, cortar os ramos secos, aquelles que impedem o desenvolvimento da parte que se quer obter, e principalmente, ter em vista que a arvore toda possa receber a acção da luz e outros agentes atmosféricos.

É uma das questões mais difficis de resol-  
ver, aquella de indicar os melhoramentos a  
introduzir nas raças existentes n'uma loca-  
lidade, são tantas as circumstancias que  
se devem attender, e as difficuldades com que  
geralmente se luta, que é muito facil depois  
de empregados annos de trabalho, e grandes  
capitales, ver-se esses esforços baldados, e fim  
que se queria attingir impossivel, e desejar  
se muito voltar ao antigo estado, mas nem  
esse se poder obter, por estarem estragados com  
cruzamentos, seleções mal entendidas, e ali-  
mentação, os tipos que originaram essas ra-  
ças primitivas: este exemplo vê-se entre ou-  
tras partes, na baixa e Normandia onde  
finham uma boa raça geral cavallar, que  
estragaram pelo abuso dos cruzamentos com  
cavallos ingleses, alguns conseguiram ex-  
cellentes productos conhecidos hoje por  
Anglo-Normandos, mas outros cujas condi-  
ções não eram equaes obtiveram o que elles  
chamam Chevans mangues que hoje alli  
se encontram a todo o paez e que além de  
destituídos de toda agraça são pouco capa-  
zes de serviço: aquelles que antigamente  
produziam magnificos cavallos de tiro li-  
geiro, dão-se hoje por felizes quando acham  
venda d'essa vilanagem hippica, termo  
muito empregado pelo Sr. Lima para os  
trechos de aluguer ou outros serviços muito  
communs.

Não posso aqui apresentar as circum-  
stancias nem os precizos Zootehnicos, que  
me fazem excluir para o melhoramento  
das raças do Ribatejo, alguns reproductores  
que tenho ouvido indicar para esse fim, por  
collegas meus, e mesmo por alguns dos

Uch. Truado

meus dignísimos Professores, direi uni-  
camente que tendo de importar repro-  
ductor estrangeiro, dou a preferencia ao Ca-  
vallo Serchleon ligeiro. Indicando este ty-  
po para melhorar as raças da Ribateja, e  
principalmente as do Concelho a que se  
refere este meu trabalho, supponho pois  
na pratica os preceitos agricolas  
anteriormente indicados, e tenho em pres-  
pectiva como resultado d'elles, sufficiente  
alimentação, para as éguas que hão de cri-  
ar haes pióttros, assim como para o desen-  
volvimento d'elles, depois de desmamados.

Não basta a escolha do reproductor e boa  
alimentação para o completo melhora-  
mento d'estas raças, nem todas as éguas  
tem a capacidade, e conformação neces-  
saria para dar desenvolvimentos ao feto,  
nem mesmo para aumentar a <sup>lho</sup>crias.  
algunhas tambem, são tão diferentes de  
Gomas, que os productos não poderiam dei-  
xar de pertencer áquelle classe que o Sr.  
Lima qualifica de vilões. para que se não  
dê este e outros mais casos, é pouca toda a  
cuidada que possa haver na selecção das  
éguas destinadas a serem cobertas por a  
quelles cavallos, os lavradores que as não  
tiverem neste caso, devem ir excluindo de  
suas manadas as peores, e pela alimenta-  
ção e selecção cuidada, ir preparando  
Mães dignas de crear pióttros, que devem  
ser de grande utilidade, para o tiro das  
carruagens Manifro paiz, assim como  
para o serviço da lavoura.

Com o progresso agricola vem a tenden-  
cia para abandonar o trabalho feito com  
bois, e tornar as raças proprias para

a cerva, o Corcelho não pode, nem poderia  
tão cedo passar sem o auxilio de bois de  
trabalho de que elle está perfeitamente ser-  
vido com a raça Katiinha. Deven á medida  
que se forem criando pastagens proprias  
para a criação de gado tão corpulento, in-  
troduzir a criação d'ella na localidade o  
que actualmente seria impossivel, por  
que criados os bois, num ambiente tão dif-  
ferente daquelle que lhes convem perderem  
um muito de suas qualidades.

No estado actual da Agricultura e admit-  
tindo a probabilidade de não ser tão cedo mo-  
dificada parece-me não se dever condemnar  
do ponto de vista economico a criação das  
raças bravas; diz-se que o abandono dos touros  
concorre para o progresso agricola, pare-  
ce-me não ser exatta essa asserção. Em que  
pode concorrer esse abandono, para o progres-  
so agricola? Crê alguém que se deve de ar-  
rotar ~~as~~ charnecas para lá conserva-  
rem os touros? Um ou outro lavrador, miu-  
to abastado, poderia para satisfazer um  
capricho proceder assim, mas não é o nu-  
mero limitado d'esses individuos que pode  
influir na agricultura d'um paiz, pela  
sólo que sacrificam a esses animaes, por  
tanto se a criação d'elles continua, é por  
que não ha capitães para cultivar as  
charnecas, e não sendo ellas submettidas  
á cultura é de certa maneira de as apro-  
veitar com mais vantagem: estão-se hoje  
vendendo os garraios, com menos um anno  
do que os Cavallos para remonta, quase  
pelo mesmo preço, havendo tanta dif-  
ferença no custo d'alimentação, nos cui-  
dados e risco de doenças, e sobre tudo no

L. de Freitas

capital, deve ser preferida aquella que maior lucro dá, e esta é sem duvida a criação de gado bravo.

13 - Dependendo esta criação pelo lado economico tendo em consideração o nosso estado agrícola, e continuando a sua exportação na mesma escala, e pelo mesmo preço, que tem ultimamente obtido, no mercado do 2º hespanha.

Ha nas raças ovinas um antagonismo, entre a aptidão para dar lã fina, e para fornecer boa carne; a alimentação abundante precisa para formação d'esta engrossa o fiv da lã estimulando os orgãos da sua secreção; parece mesmo por falta de tempo perdida buscar raças intermedias que se aproximem á produção d'estas duas funções economicas; a qualidade dos solos, da alimentação, e clima sendo em tudo semelhante ao das raças merinas, cujo producto principal é a lã, devemos buscar esses animaes, introduzi-los nesta localidade, para cruzar as nossas raças seguindo o systema de progressão, que deve dar em poucos annos um excellentes resultados.

Em quanto ao gado ruivo, pouco ha que fazer no sentido do seu melhoramento, por que não estando esta localidade em circumstancias de cevar aquelles animaes em montados, inutilis seria querer introduzir outras raças mais delicadas, por que submetidas ao regimen da localidade, perderiam as suas qualidades. Os que existem actualmente conservam-se no campo, e depois de metidos nas fociças chegam a adquirir grandes proporções: deviam substitui-

ir a quantidade de bagaco com que os engor-  
dam, por substancias féculentas, e raizes  
e fructos carnosos, que produziram melhor  
carne. devem limpar-se as canas a miúdo,  
e serem dispostas, de maneira a aproveitar-se  
todo o estume que é dos mais ricos em ma-  
terias fertilizantes.

Do augmento da parte pecuaria, provem  
uma grande riqueza para o agricultor,  
e se em ella não pode haver uma cultura  
aproveitada, allí mais de que em outras  
partes se faz sentir esta necessidade. Co-  
mo se podem fertilisar, a quellas terras  
da parte montanhosa, sem lhes ministrar  
uma grande porção d'estume, não havendo  
aquella facilidade de se haver artificiaes, que  
para o agricultor, se não ter grande quantida-  
de de gado em estabulacão. so d'esta maneira  
~~elle aproveitar~~ d'isso elle poderá aproveitar  
todas as materias fertilizantes sem ter  
nem ~~perda~~ perdido nenhuns, de seus  
principios gaseosos, e salinos, de facil e-  
vaporação.

Um dos pontos que a nossa agricultura  
precisa muito reformar é a construcção  
dos estabulos, grande parte das doenças,  
que affectam os nossos gados, provem da  
decomposição das materias vegetaes de  
que fazem as canas, e que deitadas allí per-  
manecer por muito tempo. há maneira  
de obter essa mesma decomposição ne-  
cessaria para o estume, sem ser debaixo  
dos animaes produzindo verdadeiros  
focos d'infecção. Para a construcção des-  
tes edificios deve escolher-se um lugar  
bem arejado, e que possa ter escoante para

Adel. Fruct.

que pelo meial de cannos as surinas poz-  
sam ir depositar-se em fossos proprios para  
as receber; d'ahi se podem tirar em pi-  
ças para as aproveitar no mesmo estado li-  
quida espalhando-as sobre a terra, ou regan-  
do com ellas os vegetaes que já serviram de  
cannos; por este processo obtem-se um estrume  
perfeitamente curtido, e tendo cuidado que  
elle esteja ao abrigo de Sol e chuva, poucos são  
os principios que se perdem.

Este Concelho ha alguns Terrenos silici-  
osos, que assentam sobre um subsolo argiloso,  
nesse caso bastaria empregar os instru-  
mentos proprios e revolver esse subsolo pa-  
ra os corrigir; outros ha que juntando-lhes  
os marmos argilosos e calcareos que se achão  
no Concelho e que se vêm nos deza Terros  
feitos para a construcção da linha ferrea,  
se tornariam tão férteis que poderiam ser-  
vir para as culturas mais esgotantes.

A Charrua Dembasle e o rolo de Gros-  
sill não podem ser dispensados para os  
Terrenos fortes, as machinas de ceifar e a-  
montoador, e o cochadar de cavallo seriam  
tambem da maior utilidade, principal-  
mente por pervirem em epochas que o Con-  
celho carece muito de tração; a Charrua  
a vapor seria de um grande auxilio para  
as lavras das planices, o exemplo satisfatorio  
d'a quella Machina empregada pela Com-  
panhia em Villa Nova devia excitar os agri-  
cultores a empregal-a.

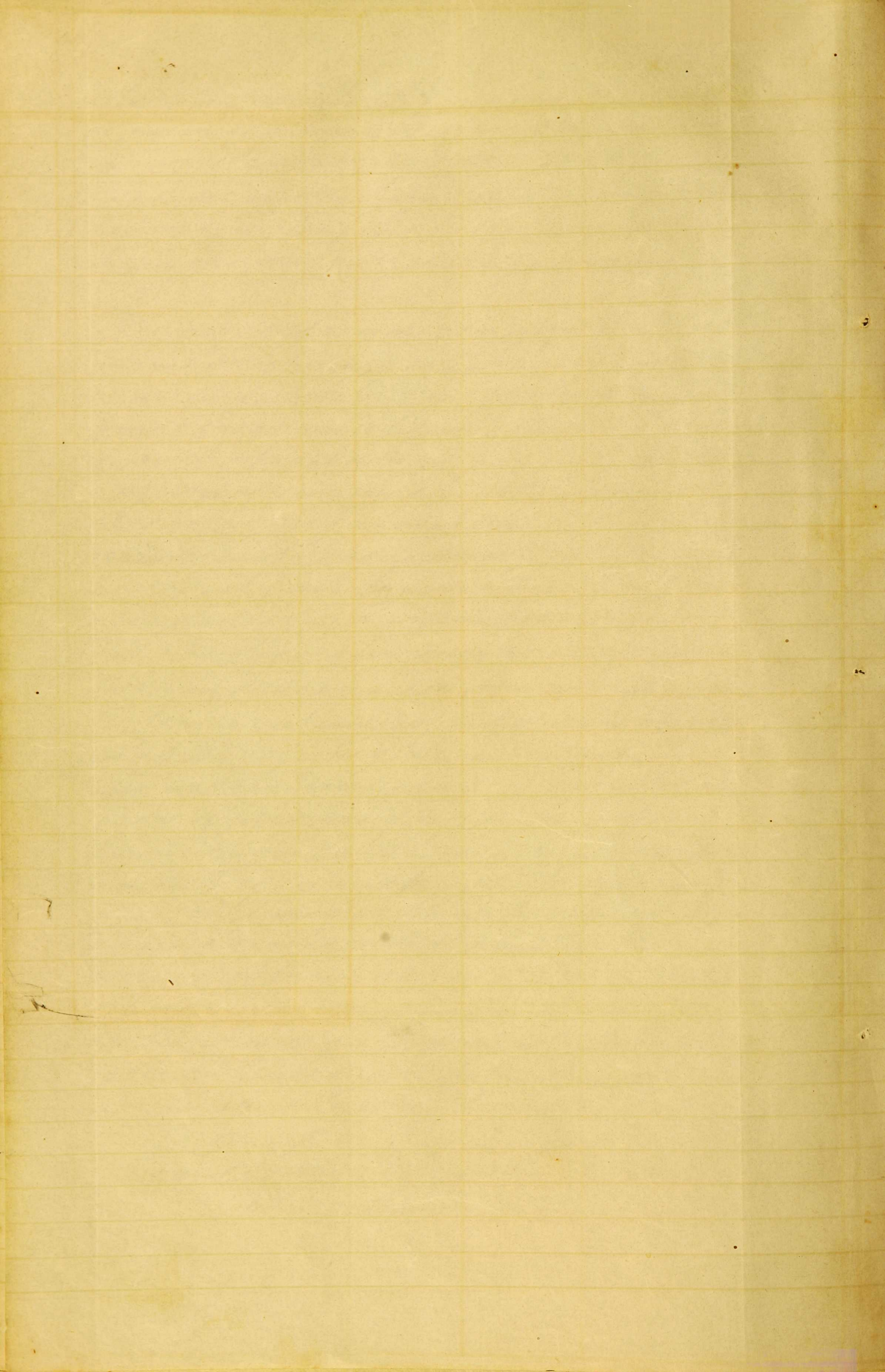
As prensas de vara e pino devem ser substi-  
tuídas pelas prensas de manivella que  
produzem muito mais effeito com pouca

esforços, e vícios postos que possam seguir  
os mesmos fins e usos, deve ser fabricado  
com mais cuidado, atendendo a que, no decur-  
so de umas manipulações, muitas circum-  
stancias, podem fazer variar, não só o tem-  
po, mas a maneira, da sua fabricação.

Deve ser reformado o systema d'apre-  
nhão d'azeitona, e da fabricação do azei-  
te, ou em substituir aos grandes varejões,  
umas varas mais ligeiras, que não extra-  
quem tanto os raios. Depois de apalhada  
a azeitona, deve em quanto não vai fei-  
ta o lagar, ser guardada em fubhas que  
varão creante á agua turva e que estejam em  
um local pouco humido; a azeitona deve  
ahi estar disposta em camadas interna-  
das, com aparas para evitar a sua decom-  
posição, que comunica máo sabor ao azei-  
te. Não o costume de juntar sem distinc-  
ção toda o azeite que podem apurar, por  
isso não conhecem, quando podem obter o  
zeite de primeira ordem; este é sempre o  
primeiro que sahe logo que a massa sofre  
a mais frequena pressão, por isso deve ser  
apartado, para ser filtrado, por camadas  
d'areia e carvão animal, e vendido por um  
preço muito superior ao outro que sahe  
depois, ainda deve ser separada em dife-  
rentes classes que não apartando, depois  
de ter saído o azeite da tarefa, e deixado  
em repouso por algum tempo.

Lisboa 12 de Julho de 1864  
Manuel Telles da Gama





Nomes das cepas d'uva branca	Produção	Maturação	Qualidades do Vinho	Poda	Empa	Observações	C. de Fralhas
Rabo d'ovelha	muita	serodia	excelente; aspreo em quanto novo; cor averdeada; muito alcoolico.	longa	palmada	Tem a singularidade de ser rapida a fermentação, tumultuosa e muito prolongada a latente; a cepa é sujeita á bexiga; soffre muito com o oidium.	
Rabo d'ovelha meirato	idem	idem	idem. mas é mais licoroso e aromático.	idem	idem	O cacho é parvo; nasce muito proximo da torto; os ramos tendem para o chão e soffre pouco com o oidium.	
Lamas-canho	regular	idem	delgado, muito alcoolico, mas sem aroma.	curta	idem	Aprezar de ser gemida aos dois olhos a vara da poda foge de lugar competente; soffre muito com o oidium prompto nos terrenos argilosos.	
Crintho	pouca	m <sup>ta</sup> serodia	Vinho generoso, mais rico em alcohol e d'um sabor particular	idem	idem	Nos terrenos em que não predomina a cal não produz bom vinho, a cepa é debil e muito atacada de oidium.	
Labrusco	regular	m <sup>ta</sup> serodia	Vinho especial, vigoroso e aromático; dá a melhora agardente.	regular	idem	O cacho é parvo; os ramos sobem verticalmente, a vide e parvas soffrem muito com o oidium, mas o cacho resiste mais.	
Fernão-Piuz	muita	temporã	Vinho fraco ligeiramente perfumado, com o aroma de vinho muscatel que perde com a idade.	longa	idem	Resiste muito ao oidium; dá-se em todos os terrenos e tem de notavel que o cacho é bom para comer antes da completa maturação, perdendo então o aroma.	
Roupiroz	regular	temporã	Vinho licoroso, alcoolico cor d'ambar, tendo um certo trazo	regular	idem	O vinho é preferivel ao de Fernão-Piuz, mas soffre muito com o oidium.	
João-Novo	muita	regular	"	"	"	Desapparece quasi com o oidium.	
Alvarago	regular	temporã	Vinho que adquire uma pouca secca caracteristica de vinho de Madeira, tem muito aroma.	curta	idem	É a melhor das variedades temporãs, a lamina inferior da parva tem m <sup>ta</sup> folha; soffre com o oidium.	
Leu-Norne	regular	temporã	"	idem	idem	Não observei ainda as qualidades do vinho: soffre do oidium.	
Leira	idem	idem	Vinho delgado, pouco alcoolico, assemelhando-se ao vinho de Coltau	regular	idem	É a mais temporã: as varas e parvas são muito atacadas de oidium.	
Boal	idem	idem	Vinho licoroso, proprio para abafar; é primazon depois de velho.	idem	idem	Nos terrenos fortes soffre muito do oidium; nos ligeiros resiste mais.	
Boal de Alicante	muita	serodia	"	curta	idem	É menos atacado; não conheço as qualidades do vinho.	
Boal-branco	idem	temporã	superior ao boal.	idem	idem	É a uva que produz o vinho branco mais fino; (pinexu-blanc).	
Alto de Serra	regular	idem	inferior em todos os sentidos.	regular	idem	O cacho é bom para comer, tem uma muita ligura tonta, cor de rosa; apodrece muito mas resiste muito ao oidium.	
Lamarate	idem	idem	"	idem	idem	Desconheço as qualidades do vinho: soffre pouco com o oidium, mas a uva apodrece muito.	
Olho de Lebre	pouca	idem	excelente, licoroso, mas sem perfume.	idem	idem	É uma uva muito antiga, mas vai-se abandonando por soffrer muito do oidium.	
Tarrantes	muita	idem	"	idem	idem	É pouco vulgar; não conheço a qualidade do vinho; o oidium ataca com preferencia os cachos.	
Assario	pouca	serodia	semelhante aos vinhos de Bucellas.	idem	idem	É pouco vulgar, porque rende pouco.	

Nomes das cepas d'uva branca	Produção	Maturação	Qualidade do vinho	Poda	Empa	Observações
Dêbo -	pouca	serdia	muito corpo, astringente, e bom.	regular	palmata	Estalla muito á empá; oidium accornithe com força de varas e cachos.
Dêbo d'Alicante	idem	idem	"	idem	idem	Não conheço o vinho que produz, soffre menos com o oidium.
Formosa	muita	regular	semelhante ao vinho Leira.	idem	idem	É quasi se usada para comer; foi muito atacada do oidium, senti hoje menos.
Promissão	regular	idem	"	idem	idem	Ignoro a qualidade do vinho; dá cachos de tres palmos de comprimento; é usada em latadas; soffre m <sup>to</sup> com o oidium.
Malvasia	idem	serdia	semelhante ao vinho do Alvarago	idem	idem	A cepa soffre muito da beirga, perde quasi sempre a vegetação na extremidade das varas e soffre m <sup>to</sup> do oidium.
Fica	pouca	idem	Tem m <sup>to</sup> tanino, e m <sup>to</sup> alcoolico?	idem	idem	É a uva mais rija que se conhece, custa muito a esmagar no lagar; a cepa soffre mais com o oidium do que os cachos.
Diagalves	regular	regular	muito secco carac- terístico do Madeira como o Alvarago.	idem	idem	Dá excellentes passas, e é a mais fina para comer; soffre muito do oidium.
Dêdo de dama	idem	serdia	"	idem	idem	É pouco vulgar; desconheço a qualidade do vinho; produz uma uva delicada mas que apodrece muito, resistindo bastante ao oidium.
Trincadum branca	idem	serdia	"	idem	idem	Não sei qual é a qualidade do vinho que produz; soffre pouco do oidium; é especial para comer, mas dura pouco por apodrecer promptamente e esmagar-se muito.

*Editha*

Nomes das cepas d'uma tinta	Produção	Maturação	Qualidades do vinho	Poda	Empa	Observações
Tinta	Muita	serodia	é muito tinto.	curta	palmatória	É alvardeha do Douro, não adquire muito açúcar quando a cepa está carregada; é m <sup>te</sup> atacada de oídium.
Tinta de pi curto	idem	idem	o vinho é fino e al- coolico.	idem	idem	É o sobrainho d'Orenu; é boa planta e menos atacada de oídium.
Tinta do perol	idem	m <sup>te</sup> serodia	o vinho é fino mas um pouco apuro?	comprida	idem	"
Tinta gorda	pouca	regular	bastante tinto.	a talão	idem	Levinha muito e vai se abandonando a cultura.
lactillão	pouca	idem	tinto falto e <del>apuro</del>	idem	idem	As variedades que apparecem são encherbadas?
Trincadeira	regular	idem	Vinho excelente mas pouco tinto	curta	à mão	É boa qualidade e soffre bastante de oídium.
Preto martinho	idem	serodia	Tinta finissima, vinho	idem	idem	É melhor qualidade que a Trincadeira; soffre m <sup>te</sup> de oídium.
Lebrainho	muita	tempora	Vinho m <sup>te</sup> tinto e carregado de tanino -	comprida	à mão	Soffre muito com o oídium.
Mostaqua	idem	serodia	bono vinho e boa tinta.	curta	palmatória	A produção é biannual; soffre muito de oídium.
Rabo d'ouelha preta	idem	idem	"	idem	idem	É pouco commun, não se conhece a que <sup>ra</sup> do vinho.
Pesã	pouca	m <sup>te</sup> serodia	"	idem	idem	Não presta nem para comer nem para vinho.
Bastardo	pouca	idem	bono vinho mas descorado.	regular	idem	É m <sup>te</sup> sujeito ao oídium, e propenso a aringar.
Preto da rosa	idem	serodia	ordinario e pouco tinto	curta	à mão	Não é m <sup>te</sup> commun e soffre de oídium.
Gallego	idem	idem	"	regular	idem	Dá m <sup>te</sup> pouca e pequenos cachos, desconhecida a qualidade do vinho; soffre pouco de oídium.
Negrinho	idem	idem	"	idem	idem	Dá menos uva que o Gallego; é desconhecida a qualidade do vinho.
Ferral	regular	m <sup>te</sup> serodia	"	larga	de lança	Só se cultiva em latadae e parreiras e m <sup>te</sup> apreciada para comer.
Barrete de clerigo	idem	idem	"	idem	idem	Os bagos são raiados de branco e só se cultiva para comer.

—————"————"



