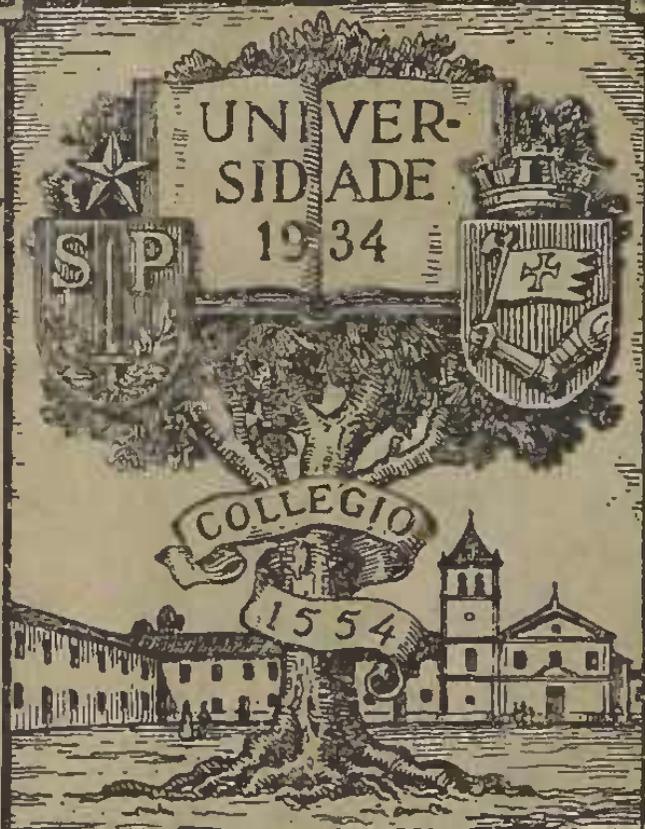


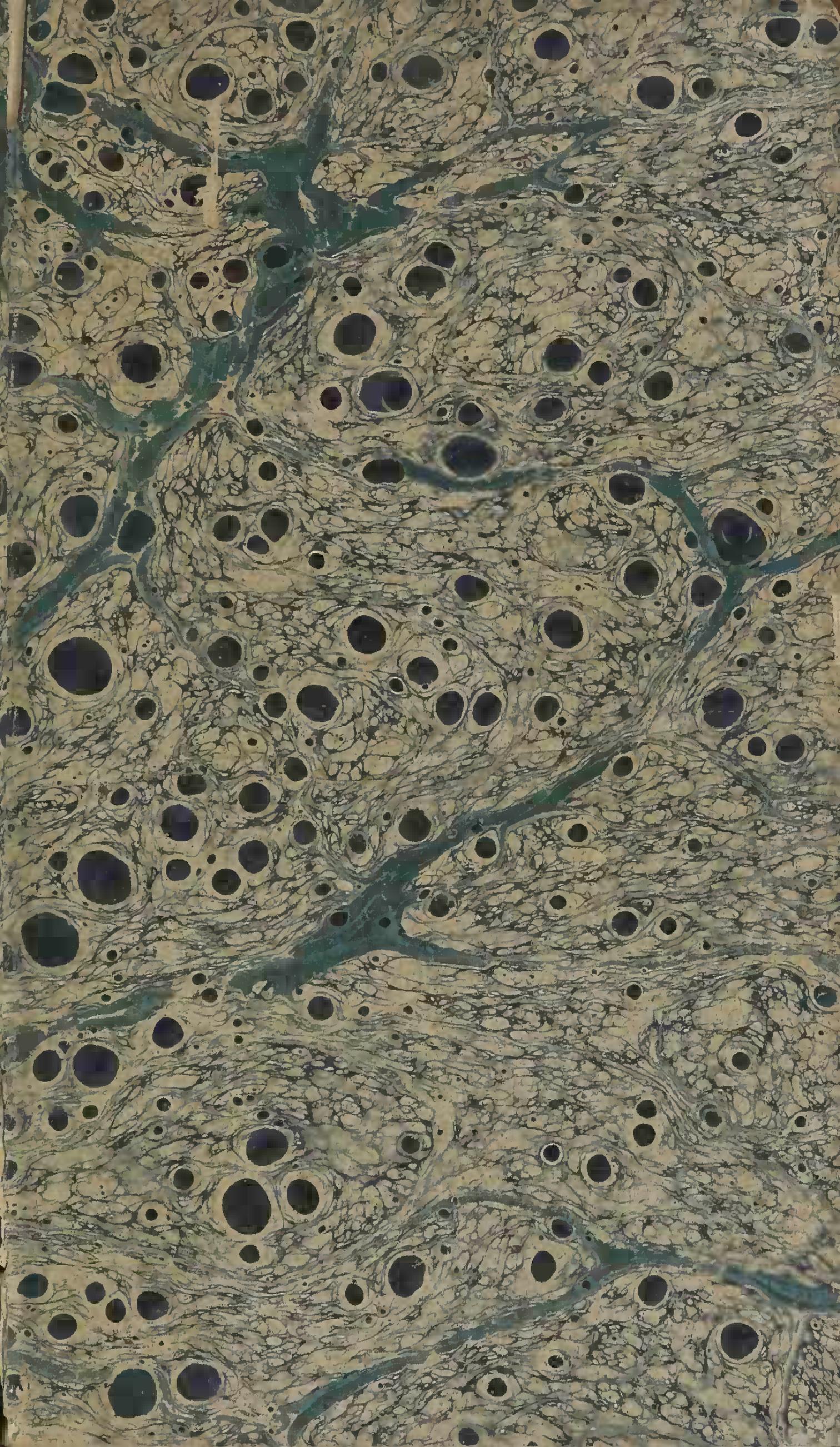
EX-LIBRIS



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA
LUÍZ DE QUEIROZ

Nº

577



631
226c
1.00.00.00

CURSO ELEMENTAR
v 2
D'AGRICULTURA

E
D'ECONOMIA RURAL

DE
M. RASPAIL,

TRADUZIDO E ANNOTADO

POR

A. J. de Figueiredo e Silva,

**DOUTOR EM MEDICINA E BACHAREL FORMADO EM
PHILOSOPHIA.**



TRATADO II. — HORTAS.

—
LISBOA.



Typ. da Sociedade Propagadora dos Conhecimentos Uteis.
Rua Nova do Carmo N.º 39 — D.

—
1841.

DAS HORTAS.



Noções Preliminares.

1. **O** presente Tratado só tem por objecto a cultura das hortaliças; isto é das plantas *herbaceas*, proprias por sua rama, raizes e fructos para variar ou adubar as iguarias que diariamente se servem em nossas mezas.

2. Chama-se *horta* o chão applicado a este genero de cultura; dá-se a quem o ama-nha o nome de *hortelão*.

3. Versa a arte do *hortelão* (*horticultura* [a] se lhe podéra bem chamar) sobre tal diversidade d'objectos, e requer em suas applicações tanta diligencia e curiosidade, que os menos instruidos, desanimando de poderem avanta-jar-se em toda ella, vem por derradeiro a li-mitar-se em sós um, dous, ou tres ramos.

4. Em verdade, em quanto o *lavrador* qua-si não precisa senão corrigir e temperar a na-tureza do torrão, que grangeia, porque o pro-gressivo curso e influencia das estações lhe bas-ta depois para fazer vingar suas lavouras; o *hortelão*, pelo contrario, que deseja colher quasi todos os dias do anno, tem tambem de olhar pelas plantas que cultiva, todos os dias, ou, para melhor dizer, a todos os ins-

tantes; tão depressa necessita de chuva como de calor; e assim não ha de dispensar um só meio dos que pódem preservar as mesmas plantas das inclemencias d'um sol ardente ou d'um ar gelado: o uso do regador, das camias subterraneas d'estrume, da inclinação artificial do terreno, das vidraças, das redomas, dos abrigos &c. são logo outros tantos meios com que lhe cumpre familiarisar-se.

O lavrador não faz mais do que ajudar a natureza; o hortelão tem de corrigi-la, doma-la, sujeita-la a nossos gostos e ás fantazias do paladar.

A mesma planta que no campo permanece *rustica*, mas vigorosa e nutriente, *domestica-se*, como seja creada em horta, isto é faz-se mimosa e delicada, mais succosa do que substancial.

Os cuidados e diligencias que este genero de cultura requer, não se poderiam applicar a grandes extensões de terreno, como as que ordinariamente são occupadas por qualquer lavoura. D'onde tambem se segue que, em quanto na lavoura se usa geralmente de *machinas*, para o amanho das hortas bastam simples *ferramentas*.

Finalmente, o hortelão, avezado pelo genero de cultura a que se dá a variar continuamente de processos, a fazer tentativas, ensaios e experiencias novas, com o empenho de alcançar fructos mais perfeitos, tem naturalmente muito menos repugnancia em se despegar da pratica velha e ronceira, do que o lavrador, cujos resultados, mais morosos e obtidos em ponto muito maior, difficultam a

repetição das experiencias, e obstam a qual-quer ensaio, que póde trazer comsigo grande perda, no caso de falhar.

5. Em summa, o hortelão, cuja arte é a mesma do lavrador, mas aperfeiçoada, tira d'ella quanto póde ajuda-lo nas operações de sua profissão. Vale-se, como elle, da charrua (A27) para arrotear o terreno baldio, que tenciona cultivar, e assim como elle o tempera, aduba, e afôfa (A 14, 27). Concluidos porem os primeiros amanhos, emprega os mais delicados processos e assiduas diligencias para ir successivamente melhorando o torrão, que todos os dias lhe ha de responder com variadas novidades.

6. Sendo pois a cultura das hortas uma simples modificação da grande arte da lavoura, tambem, por nossa parte, modificaremos no presente Tratado as divisões que adoptámos no antecedente. As ferramentas descreve-las-hemos á proporção que formos falando das operações, em que são empregadas; e dividiremos em tres capitulos quanto ha para dizer sobre o assumpto: trataremos no *primeiro* dos amanhos e mais operações relativas ao terreno; no *segundo* das que dizem respeito á sementeira e colheita; no *terceiro* das culturas especiaes.

CAPITULO I.

DAS OPERAÇÕES RELATIVAS AO TERRENO.

§. I. *Dos meios de melhorar o terreno.*

As hortaliças querem-se em chão rico de terra *humus* (A 5), que goze de temperatura accommodada a uma vegetação muitas vezes temporã, abrigado dos ventos e mais variações atmosphericas, e perfeitamente limpo das diversas pragas subterraneas, que costumam attacar as raizes.

7. Póde-se considerar uma horta como um modêlo do systema de *cultura alterna*, e os canteiros, em que é repartida, como outras tantas folhas (A 62) mensaes d'alguns passos d'extensão. A charrua com seu jogo dianteiro não se poderia manear em cada um destes canteiros; pelo que são a pá de cavar e a enxada as unicas ferramentas accommodadas ao seu tamanho. Outra observação que convem fazer é que a rapidissima rotação de tão variadas colleitas ha de necessariamente cançar dentro em pouco tempo o terreno mais substancial, se não houver cuidado de lhe acudir com frequentes adubos.

8. Ha todavia um termo alem do qual a propria abundancia d'estrumes causa damno á vegetação das hortaliças, assim como tambem ha certa qualidade d'estrumes de que se não pode usar, em rasão do mau gosto que

lhes communica, principalmente ás raizes. Esta é a razão por que os antigos regulamentos de policia prohibiam aos hortelões de Paris o emprego do esterco de vacas e de porcos, e dos despejos e immundicias ainda recentes das cidades.

9. Não ha melhor esterco para hortas do que o *terriço das camas*, com tanto porem que entre por menos de metade na composição dos principios terrosos do solo. A experiencia tem realmente mostrado que a terra, em que as hortaliças finas se dão melhor, é a que é composta de duas partes de terra franca, uma d'areia de rio bem peneirada, e outra de *terriço de camas*.

10. Esta terra ha de ser muito bem esmiuçada e desfeita. Emprega-se para este fim uma ciranda d'arame de 5 ou 6 pés quadrados de tamanho, e de malha mui fina. Encosta-se pelos dous cantos de cima a dous espeques, de modo que fique inclinada para traz; e com uma pá de pau vai-se-lhe deitando a terra com força. As malhas da ciranda não deixam passar senão a parte mais miuda, e espedaçam ou repellem os torrões mais grossos; pisam-se estes com as costas da mesma pá, e tornam-se a deitar outra vez.

11. Para obter a terra ainda mais miuda, joeira-se por uma peneira de crina de malha não muito basta.

§. II. *Dos meios de communicar ao terreno um calor artificial.*

12. Dous são os meios de que o hortelão pode usar para em qualquer estação submi-

nistrar ás plantas o calor necessario á sua vegetação ; consistem estes em semear em *encosta* ou sobre *cama*.

13. Chama-se *ENCOSTA* (*ados*) uma porção de terreno correndo ao longo de qualquer abrigo e com sua inclinação, para que os raios do sol lhe caiham mais em cheio. Todos sabem que a terra é tanto mais aquecida do sol, quanto mais a prumo cahem sobre ella os raios deste astro ; e que esta é a razão por que d'inverno faz mais frio do que de verão, e por que tambem se sente mais calor sobre a vertente de qualquer montanha do que em seu cume ou em planicie. D'onde igualmente se segue que o hortelão ha de dar maior declive ás encostas em tempo d'inverno do que na primavera [b].

14. A encosta deve correr de nascente a poente, ter uma a duas varas de largura, e o declive para o sul. Quando se quizer que o proprio chão da encosta tome e conserve mais em si o calor do sol, ha-se de cobrir de substancias de côr escura, por exemplo de *terriço das camas*.

15. As *CAMAS* tem por fim dar ás plantas uma temperatura propicia, subministrando-lhes um foco de calor subterraneo. Na arte de as apparellhar consiste a principal base da sciencia do hortelão.

16. Até agora tem-se sempre empregado o esterco, como meio de dar ás camas o calor necessario ; mas é natural que na vizinhança de grandes fabricas se venha ainda para o futuro a aproveitar o vapôr, como meio de aquecer as camas das hortas d'um modo constante e uniforme, fazendo-o circular em

volta das plantas por via de tubos subter-
râneos.

17. Por em quanto cumpre-nos ensinar aqui o methodo que mais geralmente se usa no apparelhar das camas. Distinguem-se duas especies de camas; umas *descobertas*, outras *cobertas* ou *surdas*.

18. Para formar uma *cama descoberta* começa-se por traçar ao cordão ou por meio de balisas, um espaço cuja largura varia conforme as estações, mas correndo sempre em comprimento de nascente a poente. Acarretam-se depois para ahí alguns cestos d'estrume, e se põem aos montes em correnteza uns dos outros. O estrume apropriado para este effeito é unicamente o de cavallo, de bestas muares e de jumento; mas ha de ser tirado de fresco da estrebaria, não ter servido de cama senão uma ou duas noutes, e limpo, quanto seja possível, de excrementos. O hortelão, servindo-se de um forcado de pau, acama o estrume de modo que todas as pontas da palha fiquem para a parte de dentro. Disposta assim a primeira camada, passa a fazer segunda, depois terceira, sempre do mesmo modo, e tendo cuidado de as ir assentando com as costas do forcado, e calcando com os pés, por que não deixem seus altos e baixos, mas fiquem bem por igual.

19. Por cima desta camada d'estrume deita-se obra d'uma mão travessa de *terriço*; e se deixa estar seis ou sete dias, e ás vezes dez ou doze, para dar tempo a que o calor se desenvolva, e venha depois a abrandar, de fórma que a mão possa aturar mettida no terri-

ço. Cobre-se então com uma manta de terra (*), que se faz sustar desta maneira: sobre as bordas da cama põe-se uma prancha de palmo e meio de largura, de modo que não fique inclinada nem para fóra nem para dentro; segura-se com a mão esquerda, com o joelho e todo o corpo; e com a direita aperta-se bem uma porção de terra contra a prancha, até tomar tal firmeza, que não desabe em se esta arredando; faz-se depois a mesma operação em todo o comprimento da cama.

A cama ha de ficar mais alta no meio do que nas bordas, pelo menos 4 polegadas; não só porque depois sempre abate mais no centro do que nas bordas, como também por convir que conserve a fórmula abaulada, para dar mais facil escoante á agua.

20. A manta de terra ha de ser mais ou menos alta, conforme o genero de cultura a que se destina. As raizes aprumadas (*rabãos, rabanetes &c.*) requerem maior altura de terra do que as outras.

21. A camada d'estrume varia tanto em altura como em largura segundo as differentes estações do anno. Nos mezes de dezembro, janeiro e fevereiro dá-se-lhe quatro palmos e meio d'alto e tres e meio de largo; nos mezes seguintes tres palmos d'alto e seis e meio de largo.

(*) Em lugar de terra deita-se terriço puro, quando se lhe querem pôr sómente vasos com planta de meloeiro, pepineiro &c. O terriço simples tem realmente o inconveniente de fazer as plantas desenxabidas.

22. O calor d'uma cama assim construída pode durar dez ou doze dias; mas passados elles vai afrouxando sensivelmente; para o renovar usa-se então de *rescaldos*. Consiste o rescaldo em uma porção d'estrume, tirado de fresco da cavalhariça, com que se garante a cama em redor, formando uma camada de tres palmos de largo e um pouco mais alta que a camada principal. Este rescaldo conserva o calor por mais oito ou dez dias; findos elles remeche-se com o forçado, e torna-se a compôr, excepto se estiver muito apodrentado, que já não possa desenvolver mais calor. Nesse caso é mister misturá-lo com estrume novo, ou reforma-lo inteiramente.

23. Quando em qualquer horta se faz mais d'uma cama, não se deixa mais de palmo e meio d'intervallo d'umas a outras, e dá-se a todas a mesma altura. Os *rescaldos* de que se enchem estes intervallos, não obstante terem apenas palmo e meio de largura, e servirem ao mesmo tempo para duas camas, produzem muito maior calor do que os de tres palmos de largura, com que se garante uma só cama.

24. As *camas surdas* só differem das *descobertas* em serem enterradas. Conservam mais o calor; mas provam mal em terras alagadiças; porque a muita humidade de taes terras faz parar a fermentação do estrume, e por consequencia a producção de calor.

25. A maneira de as fazer é a seguinte. Abria-se uma cova de palmo e meio d'alto, dez de largo, e de comprimento quanto fôr necessario. Com a terra que se fôr tirando al-têm-se os bordos cousa de seis polegadas aci-

ma do nível do chão; a altura do fosso ficará então sendo de dous a tres palmos. D'um e outro lado forme-se depois um declive para dar escoante ás aguas, e impedi-las de correr para o fosso, que ha de ser occupado pela cama.

26. Outro meio excellente para se evitar a muita humidade consiste em guarnecer o fundo do fosso de algumas pedras soltas e de pedaços de calça.

27. Passa-se depois a encher o fosso com diferentes camadas d'estrume, dispostas da mesma fórma que acima dissemos (18); ficando porem um espaço de 18 polegadas entre as mesmas camadas e as paredes do fosso, dá-se á cama cousa de seis palmos de altura, para que, em abatendo, venha a ficar de nível com o chão. Depois cobre-se com duas mãos travessas de terra, da mesma que se tirou do fosso.

28. As de oito polegadas de vão, que se deixaram em volta da cama, servem para os *rescaldos* (21); os quaes se devem deitar por tres vezes differentes, ficando de cada vez até altura de quinze polegadas; á quarta remeche-se o rescaldo e mistura-se com estrume novo.

29. Em logar de estrume poder-se-ha tambem usar de casca de carvalho em pó; mas nesse caso tem o vão de ser menor: esta substancia é mais densa, chupa mais a humidade, e mantem por mais tempo o calor da cama.

30. Podem-se fazer camas, cujos effeitos sejam mais lentos, mas mais intensos e du-

radouros, alternando um certo numero de camadas d'estrume com outras de urzes muito seccas e migadas muito miudo. As camas surdas duram em actividade por espaço de quinze até desoito mezes.

31. Alem destas ha outra especie de camas de que se faz uso na cultura dos *cogumelos*. Descreve-las-hemos no capitulo das CULTURAS ESPECIAES.

32. As camas servem para dar ás plantas uma temperatura constante e bemfazeja. Calor de mais ou calor de menos fariam da mesma fórma definhár e morrer as plantas, que se pozessem nestas camas. Para evitar o frio empregam-se rescaldos; para evitar o excesso de calor abrem-se em roda de cada planta dous ou tres respiradouros por via d'um plantador (*); os quaes se tornam depois a tapar, passadas umas vinte e quatro horas.

33. Terminadas as differentes culturas, desmancham-se as camas, e faz-se de todas um monte. Os restos que nellas ha de corpos organisados soffrem uma derradeira decomposição, da qual resulta uma especie de *terriço*, a que daremos o nome de *terriço de camas*, e de que se faz grande uso, quer para misturar com a terra ordinaria, para differentes culturas, quer para deitar por cima das camas que se fazem de novo, o que lhes

(*) É uma especie de caravelha de pau, que vai adelgaçando, á maneira de fuso, para uma das extremidades, e fórma um cotovello perto da outra, que lhe serve de cabo. Póde ser de differentes tamanhos.

facilita a producção de calor; quer em fim para espalhar por cima das sementeiras e abriga-las do suor, do excessivo calor do sol ou do frio, e deffende-las de serem comidas pelos passaros.

§. III. *Dos meios d'abrigar as plantas dos ventos e vicissitudes atmosphericas.*

34. Reduzem-se estes meios a quatro principaes, a saber: *guarda-ventos, redomas, vidraças, e esteirões.*

35. **GUARDA-VENTOS.** Nunca encosteis as camas a muros muito elevados; aliás os proprios ventos do sul, descendo de grande altura sobre as plantas, far-lhes-hiam tanto damno como, sem taes abrigos, os do norte ou nordeste. Uma cerca, cujos muros tenham nove palmos d'alto, é quanto basta para abrigar uma horta de mediana grandeza de quaesquer agitações atmosphericas. A falta de muros póde supprir-se com *guarda-ventos.*

36. Costumam-nos fazer de palha de centeio ou de canas seccas. Para isso crava-se primeiro, de braça a braça de distancia, o necessario numero de estacas bem fortes, de modo que venham a ficar de nove palmos fóra da terra. Pregam-se-lhe depois d'uma e outra banda tres ordens de ripas; a primeira a seis polegadas acima do chão, a segunda a meia altura das estacas, e a terceira seis polegadas abaixo de sua extremidade superior. Guarnecem-se os vãos formados pelas ripas de mólhos de palha ou canas, e vão-se prendendo ás ripas com um fio d'arame. D'espaço a espaço dei-

xam-se, nos logares mais commodos, as necessarias aberturas para as portas.

37. Os canaveaes no Meio Dia de França, e as balsas de sanguinho, d'abrunheiro bravo &c. no Norte servem d'abrigos ou guarda-ventos naturaes; estes abrigos offerecem com tudo dous inconvenientes; primeiro, o de opporem fraca resistencia aos ventos, quando estão despídos de folha; segundo, o de necessitarem muito tempo para se formarem. Occupar-nos-hemos dos ultimos, com mais alguma particularidade, quando fallarmos das diferentes especies de tapumes no Tratado das Flores.

38. As REDOMAS [c] são utensilios de vidro em fórma de sino, terminando superiormente por um botão, que lhes serve de pega. Servem para cobrir e agasalhar as plantinhas ainda novas, para conservar em volta d'ellas a quentura produzida pela fermentação da cama, sem as privar do beneficio da luz e calor do sol.

39. Ha-as de duas sortes differentes, tanto em relação ao tamanho como em relação á qualidade; umas são grandes, outras pequenas, umas brancas, outras azuladas. As azuladas dão mais difficil passagem aos raios do sol, as pequenas só servem para plantas de menor grandeza. As melhores de todas são as brancas de lote grande, que tem quatorze a quinze polegadas de diametro na bôca.

40. Quando o vidro é de má qualidade, o acido carbonico desenvolvido pelos estrumes, ou existente na atmospheria, em rasão de sua affinidade para com o alcali que entra na sua composição, vem cedo ou tarde a attacar

ambas as faces da redoma, faz-lhes perder o polido, e consequentemente a transparência; a redoma fica sendo então um traste perfeitamente inutil. O proprio roçar da redoma contra a terra e até contra os talos seccos e asperos d'algumas plantas tambem vem ordinariamente a despoli-la pelo andar do tempo. Assim pois todo o cuidado é pouco para a boa conservação destes utensilios, tão dispendiosos quanto indispensaveis. Quando se quebra alguma redoma, se os pedaços não ficarem muito miudos, poder-se-hão collar, estando bem seccos, com um pouco de alvaiade desfeito em agua, e ainda póde continuar a fazer bom serviço.

41. O uso das redomas inteiriças, é geralmente desconhecido nas hortas do Meio Dia de França. As fabricas de vidros da Champaña e da Lorena são quasi as unicas aonde se ellas fazem; mas podem supprir-se excellentemente por meio de redomas faceadas.

42. AS REDOMAS FACEADAS são formadas de varias laminas de vidro, unidas pelos bordos por meio d'um caixilho de chumbo. Podem variar infinito tanto em feição como em tamanho. Umas são em fórmula de pyramide truncada, oitavadas na base, e constam de nove vidros. Outras tem tres ordens de vidros. Outras finalmente tem um destes vidros disposto como porta, para abrir e fechar. Sejam de que feição forem, todas costumam ter no cimo uma azelha d'arame.

43. Na escolha dos vidros é que ha de haver todo o cuidado, para que sejam perfeitamente brancos, transparentes e lisos, sem bo-

lha, nem risco, nem desigualdade alguma, que, concentrando os raios do sol sobre um determinado ponto, á maneira de verdadeiras lentes, queimem as plantas que só deveram abrigar.

44. AS VIDRAÇAS consistem, por assim dizer, em grandes *redomas faceadas*, destinadas a agasalhar camas inteiras. A armação é de madeira; e tem na base as mesmas dimensões que a cama: as quatro faces lateraes são de taboas; a de cima, que serve como de tampa, é envidraçada e alguma cousa inclinada. As taboas de que a caixa é formada são aparafusadas nos cantos, e reforçadas de braça a braça de distancia, tanto pela parte de baixo, como pela de cima, com varias travessas de madeira: as de cima offerecem de cada lado um entalho, em que assenta cada uma das vidraças parciaes. Os vidros sobrepõem em parte uns sobre outros, e lateralmente são sustentados e abetumados em caixilhos de folha de flandres. Cada uma destas vidraças é susceptivel de se levantar e abaixar mais ou menos, por meio de hasteas dentadas de pau; e é firmada contra a força do vento, por meio de ganchos de ferro.

45. A elevação das vidraças depende da altura das plantas que tem de agasalhar, as quaes recebem tanto mais immediatamente os raios do sol, e tanto mais aproveitam de sua benefica influencia, quanto mais chegadas ficam aos vidros.

46. Como o fim mais especial destas vidraças é a conservação d'uma temperatura favoravel á cultura dos differentes generos

d'hortalicas, cumpre por consequencia que sejam construidas de sorte que vedem absolutamente a entrada á chuva, á neve e ao vento.

47. Como porem uma simples lamina de vidro seja reparo insufficiente por espaço d'um grande numero de noutes frias e dias sombrios, é necessario que o hortelão menos abastado tenha á sua disposição bastante porção de palha, da que já serviu de cama ao gado, e de que deverá ter feito provimento nos mezes de julho e agosto, tirando-a de baixo dos pés das bestas, fazendo-a seccar ao sol, e guardando-a depois de secca em lugar perfeitamente livre d'humidade. Este *palhiço dos curraes* serve para cobrir as vidraças e redomas, assim como as proprias plantas creadas ao ar livre: quando os frios são muito intensos, chega-se-lhes a deitar por cima uma camada de mais de tres palmos d'altura.

48. Os hortelões mais abastados usam de esteirões em vez de palhiço dos curraes; as vantagens, que delles tiram, compensam-lhes amplamente o excesso da despeza. O uso da palha requer muito mais attenção e diligencias, e sujeita as hortalicas a graves inconvenientes, já pela humidade que em si conserva, já por se deixar facilmente dispersar pelos ventos.

49. Os esteirões costumam ser feitos de palha de centeio. Uns são inteiriços e cobrem uma cama inteira; mas precisam ter, tanto em comprimento como em largura, mais tres palmos do que a vidraça, a fim de lhe formarem uma aba de palmo e meio em toda a roda: outros tem só seis palmos de largura, e

e comprimento tres palmos mais do que a largura da cama; quando se quer usar destes, põem-se uns poucos a par uns dos outros, por cima da vidraça e na direcção de seu comprimento.

50. Fazem-se estes esteirões na estrebaria ou em qualquer casa terrea sem ladrilho. Cravam-se no chão dez estacas, formando duas leiras parallelas e separadas uma da outra tanto quanto é o comprimento que se quer dar os esteirões; a cada par d'estacas se prende um cordel que fique bem retesado, vindo ao todo a ser cinco; vão-se depois tomando successivos mólhos de palha, deitam-se ao comprido sobre esta especie de tear, e se atam a cada um dos cinco cordeis, por meio d'uma laçada, que se faz com uma lançadeira guarnecida de guita. Quando se não queira trabalhar e joelhos, podem-se prender os cinco cordeis a uma parede á outra e na altura conveniente.

51. Estes esteirões costumam ás vezes ser varnecidos de ripas d'espaco em espaco, o que os torna muito mais commodos para quando elles se agasalharem os alfobres de plantas novas e delicadas.

52. Cada vez que se levantarem os esteirões de cima das camas, pôr-se-hão a seccar, dependurados ao longo d'um muro; e quando a estação os tornar desnecessarios, guardar-se-hão em logar secco, dependurados em cordas, para os acautelarem dos ratos e arganazes. Tendo todas estas cautellas, podem muito bem durar tres ou quatro annos.

§. IV. *Das pragas que infestam as camas*

53. As pragas que mais damno causam hortaliças que se criam em cama são, entre os *quadrupedes*, OS RATOS, OS ARGANAZES, AS TOUPEIRAS; entre os *insectos perfectos* RALOS; e finalmente grande numero de lavas (lagartas) de besouros ou escravelho confundidas pelos hortelões sob diversos nomes.

54. Não ha melhor meio contra os ratos e arganazes do que um bom gato bem engado e bem farto, para que se não venha pôr no costume de comer as novidades, que devêra guardar dos ratos.

55. Contra as toupeiras usa-se de varias especies de ratoeiras, de bolinhas d'arsenico ou de noz vomica, ou finalmente d'uma massa feita de noz ordinaria e de cicuta, muito bem cosidas e amassadas uma com outra. Além disso é não lhes perdoar cada vez que fôr possível dar com ellas.

56. OS RALOS (*Grilotalpa vulgaris*), especie de gafanhotos subterraneos, cortam as raizes das differentes hortaliças, do mesmo modo que a lagarta do besouro e d'outros *coleopteros*. Como os ralos procuram sempre a humidade, não ha melhor meio para os attrahir e apanhar do que borrifar as camas por volta do meio dia, e repetir esta operação frequentemente; outro meio excellente para desinçar é encher-lhes as tocas d'agua, e dar-lhe por cima um golpe d'azeite. Os ralos obrigados assim a fugir, atravessam o azeite que lhes entupe as aberturas dos órgãos da respiração, e morrem asphyxiados. Consegu

se-hia o mesmo resultado deitando um copo d'azeite em cada regador d'agua, e regando depois os differentes canteiros tanto por cima como em volta, assim como adubando a terra das camas com bolos de bagaço de colza ou d'azeitona bem desfeitos (A 22, 4.º).

57. Pelo que toca ás formigas o melhor modo de as apanhar é com folhas de papel bem untadas de mel; ou, quando não, pondo ao pé dos formigueiros alguns vasos com a bocca voltada para baixo; as formigas vem logo recolher-se e fazer creação dentro d'elles; matam-se então mui facilmente, e continua-se a empregar o mesmo meio; quando finalmente se lhes descobrem os formigueiros, espalha-se, tanto sobre elles como em volta, uma pouca de cal virgem em pó, por cima da qual se deita agua, para que o calor, que se desenvolve, destrúa esta praga.

CAPITULO II.

DAS OPERAÇÕES RELATIVAS ÀS SEMEN- TEIRAS, COLHEITA E CONSER- VAÇÃO DAS SEMENTES.

§. I. *Da sementeira.*

58. **O** hortelão semeia da mesma sorte que o *lavrador*, só com a differença que o primeiro recorre mais frequentes vezes ao meio da transplantação.

Quando se quer semear em regos, começa-se por traça-los por meio d'um cordel caiado de aré, o qual se entesa puxando-se pelas pontas, levanta-se com o dedo, e solta-se de modo que, applicado sobre a terra, nella deix um risco branco. Desta maneira se fazem distancias convenientes tantos riscos quantas são as fileiras de que a sementeira ha de constar.

59. *Quem semeia basto, diz o adagio, colhe ralo, e quem ralo semeia basto recolhe [d].* Est proverbio é applicavel a todas as sementeiras excepto ás que se fazem em viveiro ou alfobre, para ao depois se disporem: a experiencia (A 40) confirma a sua exactidão, todas as vezes que a terra é convenientemente aparelhada pela fórma que havemos ensinado. Donde se ségue que, quando succeda ficar a sementeira muito basta, se ha de ter todo o cuidado de a desbastar.

60. Em terras magras e areentas semeia um mez mais cedo do que nas fortes. Com a cultura das hortas é quasi inteiramente filha da arte, daqui vem que o tempo de lançar a semente á terra depende de mui varias circumstancias. Quem tiver á sua disposição a necessaria quantidade d'esterco e de terriço, sufficiente numero de vidraças e de redomas, e finalmente exposição quente e abrigada, poderá dar-se á cultura das hortaliça temporãs com mais esperanza de bom resultado, do que aquelle a quem a fortuna houver concedido estas mesmas vantagens com menos liberalidade.

61. A lua nenhuma influencia tem sobre as sementeiras; o attribuir-se ás phazes dest

astro um influxo mysterioso sobre a germinação das sementes é prejuizo, que vem do uso em que estavam os authores, que antigamente escreviam para hortelões quasi sem instrucção alguma e que mal sabiam contar o tempo pelo curso do sol e da lua, de indicar as epochas das diversas sementeiras não pelos dias do mez, mas pelos quartos da lua.

62. Não é menos absurdo o prejuizo, igualmente antigo, de attribuir á presença da mulher, em certas epochas do mez, uma influencia nociva ás sementeiras.

63. Semeai a duas polegadas de fundo, pouco mais ou menos, as sementes grandes, taes como as favas. Pelo que toca ás sementinhas mais miudas, principalmente ás que levam muito tempo a sahir, como são as dos morangos, a primeira obra em que haveis de cuidar é em bem esmiuçar a terra; dai-lhe depois um borrifo ao regador; lançai-lhe immediatamente a semente, e peneirai sobre esta um pouco de terriço fino ou d'areia, até que fique coberta; depois estendei-lhe por cima um esteirão, ou antes uma camada de dous ou tres dedos de musgo, cuja humidade mantereis por meio de frequentes regas; e não lh'a tireis senão quando a planta vier começando a nascer.

64. Quando se semeia em regos, dá-se-lhes meia polegada de fundura, lança-se-lhes a semente, espalha-se-lhe por cima um pouco de terriço fino, e iguala-se o chão, arrasando a terra com as costas da mão, de fórma que nem signal fique dos regos.

65. Para semear sobre cama, tanto mon-

ta que o tempo esteja secco como humido á vma, porque a humidade nunca tolhe qu o terriço seja solto e estorroadico, como com nem que seja (A 27); á outra, porque a secura da atmospherá facilmente se corrige p meio das regas. Pelo contrario em terra livre, que não leva terriço, é mister que a sementeira se faça por tempo nem muito humido nem inteiramente secco.

66. A lixivia ou cenrada, e a immeção no chloro (A 52) só são empregadas pe hortelão nas experiencias que tem por objec algumas plantas preciosas e exóticas (de cl ma differente do nosso). Pelo que toca ás di ferentes receitas de licores prolificos com qu os charlatães, movidos só da cobiga, pretendem abusar da boa fé dos camponezes, hoje todos sabem o nenhum credito que merecem.

§. II. *Dos cuidados que se devem dar ás plantas.*

67. Estes cuidados, que são de cada dia por não dizermos de cada hora, cifram-se t dos em regar, proteger, desbastar e dispôr.

68. A maior parte das hortaliças querem se, principalmente em quanto muito novas em terra constantemente repassada da conviente humidade. Quando as chuvas não sejam sufficientes, é preciso rega-las, mas se as afogar, isto é de modo que a terra não que encharcada d'agua.

Tanto que as plantas são nascidas é preciso amiudar menos as regas, porque em excessiva abundancia não pódem fazer senão ma

O menor frio, um sol um pouco mais quente, um só momento de seccura bastariam em tal caso para matar aquellas plantas, tornadas muito aquosas com as excessivas regas; por outro lado suas raizes, extremamente miúdas, mal poderiam resistir aos inconvenientes da transplantação.

69. Hortaliças ha, como são a couve-flor, as alfaces e o repolho, que até certa idade necessitam ser regadas mais a miude, mas d'ahi por diante espigariam, se o continuassem a ser.

70. Pelo que respeita á hora de executar as regas, duas cousas haveis de evitar, ou que a força do sol dissipe toda a agua da regadura, ou que o frio apanhe a planta ainda molhada. No saber fugir um e outro destes inconvenientes se mostra a habilidade do hortelão.

71. Regai pois desde outubro até maio sómente entre as dez horas da manhã e as duas da tarde, e com bastante parcimonia. De maio em diante, mórmente nos mezes de junho, julho e agosto, regai abundantemente e depois de sol posto.

72. O melhor methodo de regar as plantas delicadas, que estão muito juntas, é fazer-lhes cahir em cima uma especie de chuva artificial, branda e miuda. Emprega-se para este fim um vaso de folha pintado a oleo, ou de cobre, a que se dá o nome de regador, o qual tem um bico terminado por um crivo, cujos buracos hão de ser tanto mais pequenos, quanto mais delicadas e novas forem as plantas. A agua sahe dividida em tantos fios quantos são os buracos do crivo.

Para regar plantas já crescidas e mais separadas, e para juntamente abreviar a operação, usar-se-ha de regadores de bico achata-do, tendo cuidado de os não levantar muito alto, para que a queda da agua não escavas as raizes. Tambem se póde evitar este inconveniente, deitando um punhado de palhico ao troço de cada planta, para dividir o jacto da agua e impedi-la de cahir com força em um só ponto.

No Meio-Dia de França, aonde quasi sempre é costume fazer as hortas á beira d'agua corrente, executa-se ordinariamente a rega por meio de canaes d'irrigação, ou especies de regueiras que communicam umas com outras e formam uma como rede que cobre todo o chão, e que a horas determinadas do dia recebem a agua da proxima levada: para dar maior solidez ás regueiras principaes, costumam barra-las de greda, ou guarnece-las de relva. Este methodo de regar poupa muito tempo e bastantes braços.

73. A agua para ser boa para regar não ha de ter cheiro algum mau, nem ser salobra. A de cisterna é quasi tão boa como a de chuva; segue-se-lhe a de póços, que não convem empregar sem primeiro a deixar pelo menos meio dia exposta ao ar (*), A agua estagnada dos charcos é de todas a peor [e].

(*) A agua dos poços costuma conter uma excessiva quantidade de saes calcareos dissolvidos favor do acido carbonico, de que está saturada; proporção que este acido se dissipa na atmosphera vão-se precipitando os saes, e a agua torna-se então mais propria para servir de vehiculo aos principis

74. **PROTEGER** as plantas é faze-las gozar immediatamente do sol, quando não fôr muito ardente, arejar, todas as vezes que fôr possível, as que se criam em redoma ou vidraça, para que a humidade quente e represada as não cosa; preserva-las do frio e frescura das noutes, abaixando as redomas e vidraças, cobrindo estas com esteirões (48), e aquellas com palhiço dos curraes (47), por cima da qual ainda ás vezes convem deitar um esteirão; dar finalmente caça aos animaes damnhos, a saber: lagartas, morilhões, bichascadellas, piolhos, lesmas e caracoés.

Para defender as plantinhas que vão nascendo dos estragos do piolho convem muito pulverisa-las com cinza ou felugem, em quanto estão borrifadas do orvalho da madrugada; operação que se faz com uma peneira de clinna, e que é mister continuar até que as plantas larguem as primeiras folhas com que nasceram, e adquiram outras menos tenras, e menos sujeitas a serem atacadas por esta praga.

75. **DESBASTAM-SE** os canteiros que nasceram muito juntos, arrancando os pés que vem de mais, e deixando só os que se acham em distancias appropriadas ao tamanho da especie que se cultiva. A planta arrancada, se esta operação fôr feita com o geito necessario, ainda póde servir para se dispôr, isto é para se transplantar para outro canteiro, convenientemente apparelhado para o effeito.

necessarios á vegetação. Alem disto a mesma agua dos poços, demasiadamente fria em si, adquire por sua exposição ao ar a temperatura da atmospherá.

76. O melhor tempo para dispôr planta é um dia depois de ter cahido uma chuva miudinha, estando o ceu encuberto, ou quando o vento annuncia chuva.

77. Não arranqueis a planta á força e aos repelões, mas assolapai-a e levantai-a com muito geito, por meio de qualquer instrumento accommodado. Não arranqueis tão pouco mais do que a porção que vos fôr possível plantar no espaço de uma hora ou duas, conforme o calor que fizer: quanto mais tempo está a planta fóra da terra, tanto mais padece, e mais lhe custa depois a pegar. Por esta mesma razão não vos descuideis de a ter molhada, e agasalhada do sol e vento, em quanto se não acaba de plantar.

78. O modo mais ordinario de plantar é o seguinte. O hortelão, servindo-se do plantador (32 *), faz na terra, que deverá estar alguma cousa humida, uma covinha, cuja fundura não exceda o comprimento da raiz da planta, que se ha de dispôr. Feita assim esta covinha, mette-lhe a raiz até ao troço, e acaba de a encher exactamente de terra. Depois vai regando á proporção que tem disposto a quantidade sufficiente de planta para gastar um carroto d'agua.

§. III. *Da colheita e conservação das sementes.*

79. A cultura das plantas que se deixam para semente é uma das mais importantes occupações do hortelão, por isso que da bondade da semente depende principalmente a boa qualidade das hortaliças.

80. N'uma cultura em que tudo se pôde fazer filho da arte, porque tudo se produz fóra do tempo marcado pela natureza, não fructificam as plantas d'um modo uniforme, e por isso pôde a colheita d'uma mesma especie ser feita por differentes vezes e em epochas bem diversas. Visitai logo todos os dias os pés que ficarem para semente, por que não conteça escapar-vos o momento proprio da colheita. Observai principalmente as plantas, cuja colheita exige que as arranquem da terra, como succede todas as vezes que a quantidade é tal, que a semente se não pode colher á mão. Para livrar a semente dos passaos, costumam pôr nas hortas differentes sortes d'espantalhos, dos quaes uns os afugentam pela bulha que fazem, quando agitados pelo vento, outros pela simples vista.

81. Feita a colheita, desbulham-se as sementes á mão, e se escolhem de quaesquer corpos estranhos, que possam vir misturados, como são bichos, sementes d'hervas ruins &c. guardam-se depois em saccos de papel bem forte, ou dobrado; e sobre elles se escreve o nome da semente. Para se fazerem estes saccos, tomam-se differentes quadrados de papel e varias dimensões; dobram-se primeiramente ao meio, e se lhes faz uma bainha de duas ou tres linhas de largura; teremos assim um cylindro aberto por ambas as extremidades: para o fechar, faz-se-lhe n'uma das extremidades uma dobra triangular, em que a bainha fique para fóra e atravessada, e os bordos da abertura caiham sobre o bordo grande, opposto ao da bainha; faz-se segunda dobra di-

vidindo a primeira ao meio e em direcção opposta, e enfia-se a base do segundo triângulo por baixo da bainha; mette-se a semente no sacco, e fecha-se a outra extremidade do mesmo modo. Arrecadam-se estes saccos em gavetas ou em qualquer logar igualmente abrigado da humidade e do sol; as sementes ficam assim acauteladas não só dos estragos dos insectos, como tambem das causas que as poderiam fazer grelar antes de lançadas á terra. Convem todavia visitar a miude tanto as gavetas, como os proprios saccos, para remediar qualquer accidente que possa succeder.

82. A faculdade germinativa da semente, isto é o poder de se reproduzir, póde assim conservar-se em algumas especies por espaço d'um anno, e n'outras ainda por mais tempo, a saber: por UM ANNO na semente de pastinaga e na de cercefi; por DOUS na de betarraba, milho, borragem, cenoura, cebolas, coentros, guiabelha, agriões, fava, feijão, azedas, alhos pórros, rinchão, escorcioneira; por TRES na da herva-doce, manjerição maior, chagas, aipo, cerefolho, rabaças, espinafres, estragão, alface, nabo, labaga, pimpinella hortense, tomate, rapuncio, e na de mostarda; por QUATRO na da salsa e da segurelha; por CINCO na d'alface de cordeiro da Italia; por SETE na da abobara, pepino, alface de cordeiro ordinaria, e na de melão; por DEZ na d'alcachofra, cardo hortense, chicoria, couve, beldroegas, rabãos e rabanetes.

83. Cumpre porem advertir que quanto mais nova é a semente, melhor é a planta que della sahe. A de cerefolho almiscarado,

apenas colhido, ha de semear-se immediatamente, pois não é possível conserva-la por mais tempo.

84. REGRA GERAL. — Semente de planta creada ao ar livre falha menos do a que provem de planta creada em estufa ou de baixo de vidraça.

85. Se quizerdes julgar da bondade das sementes que pretendeis lançar á terra, tomai algumas ao acaso, semeai-as sobre cama e debaixo de vidraça; pelo numero das plantas que nascerem, comparado com o das sementes empregadas, avaliareis em que proporção se tem nellas conservado ou perdido a *faculdade germinativa*.

CAPITULO III.

DAS CULTURAS ESPECIAES.

86. **T**ODAS as hortaliças, de cuja cultura agora passamos a tratar, serão classificadas segundo a natureza do orgão que as faz procuradas (*); dividi-las-hemos por tanto em oito classes: 1.^a raizes aprumadas; 2.^a her-

(*) Já se vê que, seguindo esta classificação, teremos algumas vezes de fallar do mesmo objecto em logares differentes; porque, sendo a mesma planta susceptível de servir simultaneamente aos usos culinares por dous ou tres orgãos diversos, poderá incluir-se ora n'uma ora n'outra classe, e até figurar sob nomes differentes.

vagens comestiveis ; 3.^a saladas e seus adu-
bos ; 4.^a plantas fortes ; 5.^a plantas aromati-
cas ; 6.^a legumes ; 7.^a fructos da terra ; 8.^a co-
gumelos.

§. I. *Raizes aprumadas.*

87. Pertencem a esta classe a betarraba,
de que já fallámos (A 71), a cenoura, a pas-
tinaga, as rabaças, os nabos, os rabãos e ra-
banetes, o rabão rustico, a escorcioneira, e
a batata tupinamba.

CENOURA (*Daucus carotta* L.)

88. As variedades mais commummente
cultivadas desta especie, que tambem cresce
espontaneamente pelos prados, são a branca
longa, a branca redonda, a amarella longa, a
amarella redonda, a rôxa d'Hespanha, a curta
d'Hollanda, e a vermelha d'Allemanha [f].
Esta ultima é pouco estimada em França,
em rasão da côr vermelha que dá ao cal-
do e ás iguarias ; a rôxa é muito doce, e faz-
se de bom tamanho em terras soltas e fundas ;
a amarella é mais tenra que a branca e cose
melhor ; mas a branca tem a vantagem de re-
sistir melhor aos rigores do inverno. A longa,
ou seja branca ou amarella, é mais accom-
modada ás terras soltas e leves (A 11) ; a re-
donda ás terras fortes, barrentas e pedrego-
sas (A 10) ; a longa *apruma* (*) bem na pri-

(*) APRUMAR (*piquer*) é lançar raiz, que se cra-
va perpendicularmente pela terra abaixo.

meira qualidade de terras, e *esgalha* (*) na segunda, tornando-se mais rija e menos saborosa.

Todas estas variedades se cultivam do mesmo modo.

89. Semeai ao ar livre 1.^o na primavera, por meado de março em terras leves; e por meado d'abril em terras fortes, a fim de preservar a planta dos insectos, que a devorariam se viesse muito temporã nesta qualidade de terras; 2.^o nos ultimos quinze dias de setembro. Neste caso mondai (A 66) em outubro; cobri de palhiço dos curraes (47), ou de folhas seccas por occasião dos grandes frios; desbastai (75) em março; e arrancai os pés que forem começando a espigar: muitos hortelões estão realmente persuadidos que os primeiros pés que espigam, communicam aos mais esta mesma disposição, o que, theoreticamente considerado, não é tão inadmissivel como alguns pensarão; cumpre igualmente notar a este respeito que os pés que procedem de semente nova espigam mais cedo do que os que nascem de semente d'um ou dous annos.

90. Antes de semear esfregai as sementes nas mãos, a fim de lhes tirar os pellos de que são coroadas, e que tem o inconveniente de as agarrar umas ás outras. O melhor methodo de semear esta planta é em regos, e com dez polegadas d'intervallo, tanto de rego a rego como de pé a pé. Póde-se obter o mesmo resultado, quando se semeia a lanço, deixando,

(*) **ESGALHAR** (*fourcher*) é ramificar-se em duas raizes pouco abaixo do collo.

ao desbistar, esta mesma distancia entre os pés que ficam.

91. Proximo ao mez de janeiro já se póde colher uma porção da variedade amarella; corta-se-lhe a rama muito rente; lavam-se as raizes, enxugam-se, e recolhem-se em estufa que tenha o grau de calor sufficiente para as impedir de gelar, e se põem em rimas com a cabeça para a parte de fóra. Estas raizes assim guardadas servem de provimento para o consumo do inverno; e tambem podem servir para se tornarem a plantar na primavera, para darem semente; mas a estas não se lhes ha de ter cortado o olho. A cenoura assim replantada cria talo em maio, e em agosto já tem semente madura.

92. Não é costume plantar as cenouras sobre cama (20); todavia como esta raiz assim cultivada é mais delicada e mais tenra, e nunca lhe faltam compradores, póde-se semear muito rala no mez de janeiro sobre cama coberta de oito ou dez polegadas de terra bem apparelhada, e pelos fins de março já se póde começar a gozar. Póde-se combinar excellentemente esta sementeira com outras de que se faz uso no inverno, taes como a salsa, as azeitadas &c.

PASTINAGA (*Pastinaca oleracea* L.)

93. Cultivam-se tres variedades desta raiz, a longa, a redonda ou *real*, e a de Siam ou *bastarda*, media entre as outras duas.

94. A cultura desta planta é a mesma que a da cenoura, só com a differença de que,

em rasão de esta raiz não temer as geadas, se não precisa recolher em estufa mais do que a porção necessaria para o consumo no maior rigor do inverno. Replantam-se em março os pés destinados para a semente, a dous palmos d'intervallo uns dos outros; em julho quando a planta tem quasi chegado á sua maior altura, põem-se-lhe paus para se amparar contra o vento; em agosto colhe-se-lhe a semente.

CHERIVIA (*Sium sisarum* L.)

95. Semeia-se em março em terra humida e bem aparelhada. Monda-se em estando mais crescida. Logo no primeiro anno começa a crear semente, sem que esta circumstancia faça damno a suas qualidades; mas essa primeira semente não é de boa qualidade, e por isso se inutilisa, cortando-se e queimando-se a rama. No anno seguinte em setembro é que se colhe a boa semente.

96. A cabeça ou parte superior das raizes, que serviram para o consumo do inverno, enterrada á flor da terra, póde lançar novo tallo e produzir semente, tão bem como a raiz inteira (A 72). É esta uma economia a que se poderá recorrer, quando as circumstancias assim o exigirem.

NABO (*Brassica napus* L.)

97. Já anteriormente nos occupámos da cultura em grande desta raiz (A 71); sua cultura como hortaliça não é menos digna de

nosso estudo. Para este effeito costumam-na semear sobre cama, do mez de fevereiro em diante, para se lhe colher novidade logo no principio de maio. A cama ha de ser coberta d'uma manta de terra d'outo ou nove polegadas, e ter perdido grande parte de sua primitiva quentura, para que os nabos não esgalhem (88 *), nem se cubram de raigotas. Em março plantam-se os pés, que hão de dar semente, a palmo e meio de distancia uns dos outros: em agosto já se lhes pode colher a semente; e para que esta não caiha, arrancar-se-hão os pés pelo orvalho da madrugada. Deixam-se seccar mais alguns dias, depois desbulha-se e arrecada-se a semente.

98. Contam-se em França muitas variedades de nabos, mas todas mui pouco constantes, e dous annos bastam para ellas degenerarem [g].

99. Alem da lagarta do besouro, igualmente nociva a toda a sorte de raizes comestiveis, tem o nabo mais um mortal inimigo particular na altica ou pulga da terra (*altica oleracea*), insecto redondo, averdungado, armado de duas pinças ou tenazes, com que corta as folhinhas seminaes da planta, á proporção que vai sahindo. O remedio mais decisivo para desinçar esta praga, quando se tenha propagado muito, é romper a terra, e semear nella outra especie de semente: se tiver a mesma sorte é forçoso desistir, ou esperar até meado d'agosto, epocha em que esta praga começa a desaparecer.

Se esta ultima sementeira é bem succedida, dentro de dous mezes estão os nabos crea-

dos; mas não se hão de deixar mais tempo na terra, para se não encortigarem (*), nem serem roídos dos bichos, ou comidos dos ratos do campo.

Arrancam-se á mão ou com uma sachola (A 35), torce-se-lhes a rama, e guardam-se em estufa (A 73, 3.^o), os da primavera para se gastarem no verão, e os d'agosto no inverno: o melhor modo de os impedir de gelar é enterra-los em areia.

RABÃO (*Raphanus sativus oblongus* L.) e RABANETE (*R. sativus rotundus* L.)

100. Conhecem-se em França umas cinco variedades de rabão hortense, e sete de rabanetes. De qualquer destas sortes d'hortaliças a variedade temporã é a que se cultiva sobre cama.

101. As camas devem ser cobertas d'uma manta de terriço de pouco mais d'um palmo de grossura. Podem-se fazer quatro sementeiras na roda do anno. Primeira, por fins d'outubro para dar novidade em janeiro; segunda, em dezembro para dar novidade em fevereiro ou entrada de março; terceira, em janeiro, e quarta no principio de fevereiro, para irem dando successivamente até maio, epocha em que já se lhe começa a perder o gosto.

172. Para que os rabãos sejam em todo o tempo bem tenros, bons de quebrar, lisos e

(*) Diz-se que uma raiz se encortiga (se corde), quando sua carne se faz coréacea e fibrosa, de forma que parece unicamente composta de fios.

d'uma linda côr de rosa, é mister apparellhar as camas conforme o calor da estação. As da primeira sementeira basta que tenham tres palmos d'esterco e sejam apenas tépidas (19). As da segunda quer-se que tenham bons rescaldos (22), e sejam mais resguardadas dos rigores da estação (38, 44, 48). As da terceira hão de ser mais fortes e cobertas de vidraças. A ultima sementeira já nem precisa de vidraças.

103. Em março ainda se póde semear para ter novidade em maio; d'ahi por diante não se torna a semear sobre cama; ou até se deixa absolutamente de semear. Mas querendo continuar a gozar destas raizes pelo verão adiante, deve-las-hão semear á sombra, porque queimam muito como são creadas ao sol. Vai-se nestes ultimos tempos introduzindo o uso de as semear em terra livre no mez de setembro; mas neste caso é mister agasalha-las com esteirões no mez d'outubro.

104. Ambas estas especies d'hortalijas, de que estamos tratando, se semeiam tres a tres em covinhas feitas com o dedo e a duas polegadas umas das outras: se succede nascerem tres plantas juntas, arrancam-se duas, e ampara-se bem de terra a que fica.

105. Para se obter a semente, ponha-se por meado de março ou abril um pedaço da horta de planta creada sobre cama, deixando cousa de palmo e meio d'intervallo de pé a pé, e regue-se a miude até pegar. Alguns hortelões costumam pôr-lhe paus, a que a atam, para a sustentarem contra a furia do vento. Em agosto, como o folhelho começa a se fa-

zer amarello, arrancam-se os pés, estendem-se algum tempo ao sol, juntam-se depois em mólhos, que se dependuram ao tecto da casa; a semente faz-se assim melhor conservada no folhelho.

RABÃO RUSTICO OU DE CAVALLO (*Cochlearia armoracia* L.)

106. Esta planta nasce pelas bordas dos regatos, dos rios e dos lagos, assim como nas varzeas humidas; quer que a plantem em terra fresca e sitio sombrio.

107. Multiplica-se de qualquer destes tres modos; de semente, que se lança á terra na primavera; de raminhos, que se destacam de pés mais antigos; ou finalmente de porções da raiz, que se deita á terra partida em rodellas d'um dedo de grossura, quando a seiva está em toda a sua força; cada rodella produz assim uma nova planta.

108. Esta raiz só é boa para comer passado o primeiro anno; mas, para nunca haver falta della, é mister planta-la todos os annos.

CERCEFI OU BARBA DE BODE (*Scorzonera purpurea* L.) e **ESCORCIONEIRA D'HESPAÑA** (*Scorzonera Hispanica* L.)

109. A raiz do cercefi é branca por dentro e por fóra, a da escorcioneira é branca por dentro e preta por fóra.

110. Semeiam-se por fins d'abril em terras fracas, e por meado de maio em terras fortes, em regos separados uns dos outros cousa d'um

palmo, ou guarnecendo canteiros em que se dão outras hortaliças. Também se póde semear no mez d'agosto. Para que a raiz se crieliza e direita, não se ha de esterocar a terra antes de semeada, mas ha-se de apparelhar de modo que fique bem solta e miuda.

111. Deixai enxugar a terra por espaço d'algumas horas antes de semear, calcai-a depois de semeada, cobri a semente, e passai-lhe por cima o ancinho para alizar a terra. Regai ao outro dia, e d'ahi por diante um dia sim outro não; algum tempo antes que a semente comece a sahir, isto é cousa de quinze dias depois de semeada, dai segundo ancinho á terra, para quebrar a cõdea que se oppõe á sahida das folhas seminaes.

112. Feito isto, *desbasta* de modo que cada pé não fique a mais de duas polegadas do outro; depois nunca mais é preciso tornar a regar.

113. O tempo do cercefi é em novembro; em algumas partes costumam-no deixar para a quaresma, e para o conservar até lá, guardam-no em estufas (91), ou em uma cova (A 72) coberto de muita terra. Para o gasto da primavera, nenhuma necessidade haveria de o arrancar no principio do inverno.

114. A escorcioneira d'Hespanha dá semente no mez de julho do seu primeiro anno, sem que a raiz soffra por isso a mais leve alteração em suas qualidades. Apanhai as cabeças antes que desabotõem, para evitar que o vento leve as sementes, ajudado dos papilhos (especies de penachos de pellos) de que ellas são coroadas. A semente da segunda co-

lheita é melhor do que a da primeira. A rama desta planta morre com o inverno, e torna a rebentar na primavera; e por isso quer que a sachem nesta epocha. A raiz é boa para comer no segundo ou terceiro anno.

GIRASOL BATATEIRO, BATATAS TUPINAMBÁS OU DO BRASIL (*Helianthus tuberosus* L.)

115. Esta batata, bem que seja d'inferior qualidade, é em algumas partes muito estimada da gente pobre; merece por tanto que della se faça aqui menção.

116. A tupinamba propaga-se tanto de semente, como dos proprios tuberculos, que se plantam em março do mesmo modo que a batata ordinaria (A 72). Dá-se em qualquer terra, e até quasi sem cultura (A 27). Arrancam-se os tuberculos antes dos grandes frios, guardam-se em rimas na estufa; ou, quando não, deixam-se na terra até á primavera.

§. II. Hervagens comestiveis.

117. Compreendem-se nesta classe as diferentes castas de couve e de repolho, a acelga, os espinafres, as azedas, a labaga, a bugloza ou lingua de vaca, e a herva armóles.

COUVE (*Brassica oleracea* L.)

118. Distinguem-se duas principaes castas de couve; o repolho (*Br. oler. capitata*) e a couve-flor (*Br. oler. botrytis*); todas as mais não são senão variedades ou sub-variedades

destas duas. Pertencem á primeira todas aquellas cujo talo se não desenvolve, e cujas folhas se revestem umas a outras, formando um grande novello ou cabeça, a que propriamente se dá o nome de repolho. Referem-se á segunda as cujo talo tambem se não desenvolve em comprimento, mas se transforma em muitas ramificações brancas, molles e estioladas, terminando em um feixe de *flores rudimentares* ou imperfeitas, de sorte que em vez d'um novello de folhas apresentam uma *cabeça* de flores miudissimas, resguardadas dos raios do sol sómente por algumas folhas.

119. São duas as variedades de couve-flor; a que tomámos por typo da presente descripção, e outra de folhas verdes e recortadas inferiormente, de cujas axillas nascem outros talosinhos de côr rôxa, terminados por uma especie de maçaroca mais fechada de flores rudimentares; dá-se a esta variedade o nome de brocolos ou brocos (*Brassica oleracea laciniosa*); como o talo do meio ordinariamente aborta, e os outros se affastam uns dos outros, d'ahi vem não formarem os brocolos propriamente um novello, mas sim uma *panicula* bastante fechada. Esta variedade é muito estimada pelos italianos.

120. Ha muitas castas de couve-flor; taes são a dura e a semi-dura d'Inglaterra, a couve d'Hollanda, a de Chipre, a de Malta, e a tenra ou temporã, assim chamada por ser a primeira que dá novidade na primavera.

121. Pelo que toca aos brocolos, alem da variedade rôxa, ha outra verde, de folhas inteiras mas crespas, de cujas axillas, em a

planta chegando a dous ou tres pés d'alto, nascem uns talosinhos muito bons para se comerem com mólho d'azeite e vinagre ou de manteiga. Esta variedade tem menos estimação do que a rôxa.

122. De repolho ha quatro variedades principaes, a saber: o repolho temporão, o rôxo, o verde, e a couve lombarda. O rôxo come-se crú em salada. D'uma sub-variedade de repolho temporão (repolho branco de Strasburgo ou d'Alsacia) é que os Allemães fazem o seu *saer-kraut* (que quer dizer *couve-azeda*), que é uma especie de conserva de repolho que entre elles goza de particular estimação (*).

123. Pelo que respeita ás variedades que não criam novello e que se cultivam ou

(*) Eis-aqui a receita do *saer-kraut* (chou-crou-te dos francezes). Pegue-se d'uma barrica, vasco-leje-se bem vascolejada com um chá de funcho, folhas de pecegueiro e de nogueira, e deite-se-lhe certa porção de repolhos cortados em rodas. Faça-se-lhe saltar dentro um rapaz para as calcar com os pés; e disponham-se depois por camadas d'uma mão travessa, revezadas com outras tantas camadas de sal, em que se deitam algumas bagas de zimbro. Cheia assim a barrica, estendam-se-lhe por cima umas poucas de folhas de couve bem escolhidas e de bom tamanho; e cubra-se com uma tampa de pau, sobre a qual se ponham algumas pedras para a carregarem para baixo. O repolho lança de si uma agua, em que fica mergulhado; a massa entra em fermentação, dando logar á formação d'espuma, que se vai separando. Passadas seis semanas, tiram-se as folhas de couve, põe-se em vez dellas um pano de linho bem lavado, e pôde-se começar a fazer uso do *saer-kraut*.

em rasão de suas raizes, ou de suas sementes oleoginosas, ou finalmente pelo uso que se faz de seus renovos (*Brassica oleracea proliferá*) já dellas démos noticia no Primeiro Tratado (A 71, 74).

124. O repolho, como é mais rustico do que a couve-flor, não exige uma cultura tão apurada; em quanto á couve-flor, ha dous methodos diversos de a cultivar, conforme se quer que dê novidade na primavera ou no outono.

125. *Cultura da couve-flor para dar na primavera.* — Por fins de janeiro semeia-se sobre cama a variedade tenra ou temporã; a planta leva poucos dias a nascer: d'ahi a dias dispõe-se (59) muito basta sobre outra cama; e no mez de março torna-se a dispôr tambem sobre cama e debaixo de redoma, quinze até trinta pés por cada redoma, e dá-se-lhe ar todas as vezes que o calor da atmospherá assim o consente. Proximo ao mez d'abril transplanta-se para terra livre bem aparelhada e adubada, e com exposição ao sul ou ao nascente; os pés deverão ficar a distancia de tres palmos uns dos outros. O modo de pôr a planta é ou abrindo buracos na terra com o plantador, ou levantando-a ao sacho e mettendo a raiz na fenda que se abre, e que logo se deixa fechar, retirando o sacho com todo o geito. Ou seja buraco ou fenda, sempre se lhe deita um pouco de terriço. Acabada de pôr a planta, molha-se a terra moderadamente, e não se lhe torna a botar mais agua por espaço de quinze dias, ao cabo dos quaes se começa então a regar regularmente de dous

em dous ou de tres em tres dias, com um regador d'agua para quatro pés, e meio regador para cada um, mal que começa a crear cabeça. Mas não se ha de regar senão desde o romper do dia até ás oito horas, ou das cinco da tarde até á noute, e nunca pela força do sol. Como a flor começar de se formar, farse-ha uma cova em volta de cada pé, para que toda a agua da regadura aproveite em particular a cada planta. Tiram-se d'ahi por diante os pés que vão espigando, assim como aquelles cujo olho não promette crear cabeça.

126. O methodo de cultura da variedade *dura* differe alguma cousa do precedente. Semei muito ralo por fins d'agosto em logar abrigado do norte, e em vasos cheios de terra bem adubada com terriço; regai todas as vezes que o julgardes necessario; pelo tempo dos gelos recolhei os vasos para a estufa, aonde os conservareis em quanto os frios durarem, tirando-os para fóra, para lhes dar ar, cada vez que o tempo abrandar. Chegado o mez de março podeis dispôr em terra livre como acima fica dito. Póde-se tambem modificar este methodo de cultura da seguinte maneira. Semeia-se sobre cama, e deixa-se tomar ar ás plantas uma boa parte do dia, quando o tempo é favoravel; dispõem-se depois debaixo de redoma, ao longo d'um muro; mas não se ha de enterrar a planta senão tanto quanto o estava sobre a cama; em estando tempo de geada cobre-se a cama de palhiço secco; em fevereiro dispõe-se sobre cama e mais á larga, doze ou quinze pés em cada redoma; tem-se coberta por quatro ou cinco dias, até

pegar perfeitamente, e dá-se-lhe depois algum ar se o tempo é favoravel: d'ahi a oito dias começam-se a tirar as redomas, mas só de dia; passados os maiores frios tiram-se de todo; faz-se então em volta da cama uma especie de sebesinha, para ter mão nos esteiões, com que de noute se continua a cobrir; por meado d'abril planta-se em terra livre com tres a quatro palmos d'intervallo de planta a planta; quer terra substancial, mas não muito forte (A 10). Em junho, como a estação não tenha corrido desfavoravel, está a flor boa para se colher. Escolhem-se então os pés mais bem creados, para ficarem para semente; os quaes se deverão arrancar de manhã pelo orvalho, no mez de setembro, assim que os primeiros folhelhos começarem a abrir-se; e, para acabarem de seccar, estender-se-hão ao longo d'um muro com exposição ao sul. Parece que a experiencia tem feito reconhecer que o mesmo pé dá tres sortes de sementes, quinze dias mais temporãs umas do que as outras. O talo do meio, que é o primeiro que amadurece, dá a melhor semente e mais temporã, o coruto dos talos que lhe ficam mais chegados, dá a qualidade immediata, os outros ramos dão a peor semente e mais serodea.

127. Se tiverdes tamanha abundancia desta hortaliça que, d'uma fórma ou d'outra, lhe não possais dar gasto na estação propria, arrancai todos os pés antes que a flor seja vingada, e, em fazendo bom tempo, soterrai-os na areia e em sitio fresco, juntos uns dos outros, com a cabeça para baixo, e cobertos até

ao collo da raiz Deste modo acabam de se desenvolver perfeitamente, e se conservam por muito tempo; se pelo contrario os deixassem vegetar ao ar livre, espigavam todos.

128. *Cultura da couve-flor para o outono e inverno.* — No mez de maio semeai a lanço a variedade dura ou a semi-dura, ao longo d'um muro exposto ao norte ou ao poente; espalhai sobre a sementeira duas polegadas de terrço ou d'excremento de cavallos secco e bem desfeito; mondai e regai a miude, até que a planta chegue a estado de se dispôr a valer. D'ahi por diante quer-se tratada do mesmo modo que as variedades antecedentes, e alem disso que a reguem abundantemente nos mezes de julho e agosto. Começa a dar novidade em outubro, e dura até dezembro. A couve-flor nunca é tão delicada como depois d'um estio bem chuvoso. Quando succeda que alguns pés não criem flor ao ar livre, recolhei-os ás estufas, aonde deitam flor, mas mais pequena que o ordinario. São estas as que servem para se comerem no inverno. Em vindo as geadas, calafetai portas e janellas, e tornai-as a abrir cada vez que o tempo abrandar.

129. Por todo o mez de novembro e dezembro acarieta-se para perto dos canteiros de couve-flor a quantidade necessaria de palhiço secco dos curraes (47), a fim de lh'o deitar por cima, em o tempo arrefecendo; tanto que a flor está de vez para se cortar, guarda-se em estufa, aonde se póde conservar por espaço de dous ou tres mezes, se a mesma estufa for bem arejada e enxuta.

130. *Cultura do repolho para o consumo da primavera.* — Semeiam-se as variedades temporãs em agosto, dispõem-se em outubro, e agasalham-se em quanto dura o inverno. Semeadas em janeiro sobre cama, vem a dar novidade pelo mesmo tempo; dispõem-se por fins de março a valer; dentro em quarenta dias criam novello, e em maio já se podem colher. Para se lhes aproveitar a semente, semeiam-se em julho.

131. *Cultura do repolho para o consumo do verão.* — Semeia-se em agosto, á sombra d'um muro ou d'um silvado, a variedade chamada *de S. Diniz* ou d'*Aubervilliers*, que é a de que se faz maior gasto em París, dispõe-se em outubro em logar que offereça as mesmas condições, e ahi se deixa permanecer todo o inverno, durando o qual se cobre com esteirões sustentados por especies de sebes, por que gozem do ar que tão necessario lhes é. Quando por descuido succeda deixar-lhes apanhar geada, não se hão de cobrir sem que primeiro o sol a tenha derretido. No mez de março tornam-se a dispôr, a tres ou quatro palmos de distancia de planta a planta; no mez de junho está o repolho perfeitamente creado, e proprio para se comer por todo o verão adiante.

132. *Cultura do repolho para o inverno.* — Êmpregam-se para este effeito tanto a precedente variedade como o repolho ordinario. Semeiam-se em agosto, dispõem-se em outubro, segundo as mesmas regras que no caso antecedente; em agosto seguinte já principiam a dar novidade, que se pôde guardar para o gas-

to do inverno. Se os semearem em março não criam cabeça senão por volta de setembro ou outubro. Como tenham creado cabeça, desarraigam-se em parte, para lhes interromper o curso da seiva; á'ahi a tempos acabam-se de arrancar, e guardam-se em estufa, encostados uns aos outros e com os pés para baixo, ou, se não, pendurados ao tecto, ou finalmente soterrados em areia (127). Deve-se aos hortelões d'Aubervilliers a introduccão d'outro methodo para conservar os repolhos: arrancam-se por todo o mez de novembro os que se hão de guardar; tiram-se-lhes as folhas de fóra; põem-se em correnteza, em sitio accommodado e ao longo d'um muro exposto ao norte ou ao poente, tendo a cabeça para a parte de fóra, e as raizes deitadas a par umas de outras, e cobertas com uma pouca de terra; por cima desta põe-se segunda fileira com as cabeças em cima das raizes da primeira, e assim por diante. Quando os grandes frios se vão chegando, cobre-se esta rima de repolhos com palhiço secco dos curraes (47) e torna-se a descobrir em o tempo amaciando. Por esta fórma conservam-se optimamente, sem nunca tomarem mau gosto.

133. A mais delicada de todas as variedades de couve, seja em que estação fôr, é a couve lombarda. D'onde vem que muitos hortelões se dão exclusivamente á sua cultura, tanto para o consumo de verão, como para o d'inverno: semeia-se sobre cama em fevereiro para dar novidade em junho, e em abril para dar novidade em agosto e no inverno.

134. O repolho branco de Strasburgo (122)

chega ás vezes a ter de peso trinta ou quarenta arrateis; é a variedade cuja cultura exige menos apuro; em Allemanha plantam-no ao arado, e sacham-no (A 35) em sendo necessario; e a isto se reduz toda a sua cultura. Em França semeia-se em março para se colher em outubro e pelo inverno adiante.

ACELGA (*Beta vulgaris* L.)

135. Ha duas castas d'acelga; a *vermelha* e a *branca*; cultiva-se de preferencia a segunda, pelo uso que della se faz, junta com as azedas, tanto na sôpa como em recheios.

136. Semeia-se a lanço, ou, se não, em regos, que tenham d'intervallo oito ou dez polegadas, no mez de março em terras leves (A 11), e em abril em terras fortes (A 10). Seis semanas depois já se pôde começar a gastar; como porem a raiz ainda seja fraca, cortai-lhe as folhas rentes da terra; logo rebentam outras, que são tanto mais tenras e macias, quanto mais a miude são colhidas, porque se as deixam mais algum tempo sem as apanhar, fazem-se asperas e rijas. Semeiai todos os mezes até agosto; esta ultima sementeira é a que na primavera seguinte produz mais cedo e em maior abundancia; mas por outro lado tambem é a que mais sente o inverno. Regai frequentes vezes em quanto reinam as calmas, cobri de palhigo secco em vindo os grandes frios; e como forem passados, descobri as plantas, sachai-as, para que rebentem com mais facilidade; e como estiverem de vez, ide-lhe colhendo as folhas bem

entes da terra; o olho continúa a crescer por espaço de dous ou tres mezes, até que espiga produz semente.

137. A CYCLA OU ACELGA DE CARDO é outra especie que se cria para se lhe aproveitar em seus largos canos reguados, semelhantes os do aipo. Ha duas variedades, uma *loura*, e canos mais largos e mais tenros, mas que ente muito o inverno, outra *avcrdungada*. Aoura semeia-se na primavera para o consumo o verão e do outono; a outra por fins de julho, e por meado d'agosto; apara-se-lhe a ponta da raiz e metade das folhas, e dispõe-se em anteiros proprios, ou guarneecendo outras hortaliças, e com intervallos de dous palmos de pé. Para o gasto da casa, em vez de as ortar pelo pé, como fazem os hortelões que s cultivam para vender, bastará ir colheo as folhas de fóra; porque as que cercam o olho continuam assim a desenvolver-se e a dar successivamente por espaço d'um mez ou seis emanas.

Colhe-se a semente no mez de setembro, uando de verde, que era, vai passando ao uivo; destinam-se para esse fim alguns pés os que foram plantados antes do inverno, e os quaes se põem espeques no verão: antes e a arrecadar traz-se ao sol uns poucos de ias.

ESPINAFRES (*Spinacia oleracea* L.)

138. Ha duas castas d'espinafres, o ordinario e o d'*Inglaterra de folha larga*. O primeiro é mais delicado; mas o segundo produz

mais, sente menos o frio, e não se desfaz tanto ao lume.

139. Ambas estas castas querem que a plantem na melhor terra da horta, e que as reguem muito a miude. Semeia-se a lanço desde agosto até outubro, e em regos de fevereiro em diante, o que dá mais facilidade tanto para a sacha como para a colheita. Feita a sementeira, calca-se a terra e borrija-se. Passados cousa de quarenta dias já ha espinafre em termos de se comerem; começam-se a cortar em outubro os semeados por meado d'agosto, pelo outono adiante os da sementeira dos ultimos quinze dias de setembro; os semeados em outubro só se cortam passado o inverno. Os de fevereiro e março cortam-se uma unica vez, em estando mais crecidos: e deixam-se depois espigar para se lhes aproveitar a semente. Quem quizer ter espinafres todo o anno, ha de semea-los de quinze em quinze dias em tempo de verão; agasalha-los das gealdas no inverno; e, em fazendo mau tempo corta-los, guarda-los em estufa, e remeche-los repetidas vezes.

140. Deixam-se para semente os melhores pés que já tem um inverno, põem-se-lhes pau e cortam-se, em começando a amarellejar; estende-se a semente ao sol em lençoes, para acabar d'amadurecer. Os individuos masculinos dever-se-hão arrancar logo depois da fecundação.

141. Ha outra casta d'espinafres, vindo da America, que se cultivam nos jardins sob o nome de *Basella* (*Basella alba et rubra*) planta muito folhuda, mas que não resiste a

inverno. Vai-se tambem introduzindo em alguns jardins a cultura do *Spilanthus oleraceus* (*agrião do Pará* lhe chamão em França) e da *tetragonia cornuta* (*espinafre cornuto*).

SALSA (*Apium petroselinum* L.)

142. A variedade que mais frequentemente se cultiva é a salsa commum. Esta plantinha dá-se em qualquer terra, e quasi sem cultura. Semeia-se em março ou abril em tabo- leiros de cinco pés de largo, divididos cada um em cinco regos, cuja fundura regula por uns tres dedos. Muitos hortelões semeiam-na a lanço. Gasta tres semanas a nascer; mon- da-se, rega-se e sacha-se até estar vingada; depois é deixa-la a si, e ir-lhe colhendo os ra- minhos de folhas que vão rebentando.

143. Quando o inverno se vem chegando, dispõe-se sobre cama aos oito e aos dez pés de baixo de cada redoma; mas primeiro se lhe ha de ter aparado a ponta da raiz e a rama até ao olho; dentro em pouco torna a lançar novas folhas.

144. Quando se cultiva para se lhe apro- veitar a raiz, desbasta-se muito mais; e tan- to que tem adquirido a sufficiente grossura, apanha-se a porção que se quer, e se guarda em estufa.

145. Esta planta só espiga no segundo an- no, se houver cuidado de lhe cortar a rama á proporção que vai brotando. Floresce em ju- lho, e em agosto tem a semente madura. Cor- ta-se então pelo pé, e deixa-se ao sol em len- çoes por espaço d'alguns dias.

AZEDAS (*Rumex acetosa* L.)

146. A cultura das azedas é tão simples como a da salsa; bem como esta, quanto mais a cortam mais formosa se faz. E' mui propria para se semear em volta de canteiros que tenham outras hortaliças; e dispõe-se depois com intervallos d'um palmo ou pouco mais. Em tendo seis semanas de nascida, está boa para se cortar. Em vindo os grandes frios corta-se rente da terra, e cobre-se de terrigo ou d'estercó de aves: quando em fevereiro torna a rebentar, deffende-se das geadas, que por ventura lhe possam sobrevir, cobrindo-a com palhiço dos curraes.

147. Esta planta póde durar dez ou doze annos; como se faz velha, corta-se pelo troço; e logo lança novos rebentos, com que recobra seu primitivo vigor.

148. Colhe-se-lhe a semente no mez de julho, seguindo para isso as mesmas regras que ficam ditas a respeito da salsa (145).

149. Os animaes que mais damno fazem ás azedas são os caracoés, que lhes roem as folhas; as perdizes, que lhes comem os olhinhos; e os passaros, que lhes devoram a semente.

150. Contam-se umas tres especies d'azedas; 1.^a a longa ou de Belleville, que se propaga de semente, e é a mais estimada; 2.^a a amarella vivax, é menos acida do que a precedente, não é sujeita a espigar, e dá novidade no tempo em que a outra ou ainda não está em termos de se cortar, ou então já

está espigada; 3.^a a redonda, que se propaga tanto de semente como de raminhos.

151. Quando pelo inverno adiante a primeira destas especies vem a precisar de calor, abrem-se em volta dos canteiros pequenos fossos de quinze polegadas de largo e tres palmos de fundo, e se enchem d'esterco quente (22), que se vai revezando de quinze em quinze dias, desde meado de novembro até janeiro.

BUGLOSA OU LINGUA DE VACA (*Anchusa officinalis* L.) e BORRAGEM (*Borrago officinalis* L.)

152. A buglosa e a borragem são mais usadas como plantas medicinaes, do que como hortaliça; sómente a flor da buglosa se deita como adubo nas saladas.

153. A buglosa dura muitos annos; propaga-se de rebentos e de semente; semeia-se em cercadura no mez de março. Para se lhe colher a semente preferem-se os pés mais velhos, cortam-se em a semente começando a anegrar, e expõem-se ao sol encostados ao longo d'um muro.

HERVA ARMÓLES (*Atriplex hortensis* L.)

144. Ha tres castas d'herva armoles; a branca, a vermelha e a fétida; mas as duas ultimas só como plantas medicinaes são empregadas, e nenhuma serventia tem nos usos culinares; a *fétida* por causa de seu cheiro desagradavel, e a *vermelha* pela côr que dá ao

caldo e aos môlhos em que se deita; a *branca* suppre as acelgas, misturada com azedas.

155. Semeia-se na primavera a lanchô ou em regos; poucos dias leva a nascer; e, quando as folhas já não medram mais, é tempo de as cortar. Pelo que toca á semente, colhe-se com as mesmas cerimoniaes, que dissemos a respeito da buglosa (153).

§. III. *Das saladas e seus adubos.*

156. As plantas que se costumam servir como salada são a chicoria, a alface, a alface de cordeiro, o aipo, as beldroegas, o rancio e os agriões; e como adubos ou cheiros — as chagas, o cerefolho, o perrexil, a pimpinella hortense, o estragão, o arroz dos telhados, a guiabelha e a hortelã.

ALMEIRÃO e CHICORIA (*Cichorium intybus* e *endivia* L.)

157. Cultivam-se de preferencia tres castas de chicoria (*C. endivia*), que são: a *endivia* ou *escarolla*, a *branca* e a *crespa*, que só differem entre si pelo tamanho e encrespação das folhas: e duas d'almeirão (*C. intybus*), o ordinario, e o rajado, que só se distingue do primeiro por seus veios encarnados, que se tornam d'um vermelho mais vivo quando se faz *branquear* (*) a planta para salada. To-

(*) Fazer *branquear* qualquer sorte de salada, é fazer estiolar todas as folhas interiores que por sua reunião formam o olho. Consegue-se este resultado

das estas castas são annuaes, e não se propagam senão de semente.

158. A chicoria cultiva-se em terra livre e sobre cama. Em *terra livre* semeia-se rala em fevereiro, ao longo d'um muro, cuja exposição seja favoravel; condição esta que nos mezes seguintes não é tão essencial. Quinze dias antes de se dispôr apara-se-lhe a ramente da terra, que é para dar mais vigor á planta; mas não se lhe ha de tocar no olho. Podem-se porem deixar algumas nas distancias convenientes, porque medram assim muito mais depressa do que sendo transplantadas. Em estando maiores, fazem-se branquear, atando-as primeiramente por baixo, e d'ahi a oito dias pelo cimo; e se ainda depois vem a crescer muito, faz-se-lhes terceira ligadura. Passadas tres semanas estão excellentes para se cortarem; mas nunca se atem sem que o tempo seja perfeitamente secco, por que não aconteça ficar algum orvalho por entre as folhas, que as faria apodrecer. Pela mesma razão não se use de crivo para as regar, mas faça-se cahir a agua pelo bico junto ao troço da planta.

159. As ultimas chicorias plantam-se por fins d'agosto em terras frias, e até fins de setembro em terras leves. Resistem melhor ao

no ar livre, atando a rama com um junco; as folhas exteriores priyam assim as mais interiores da accção directa da luz. Para produzir o estiolamento completo de toda a planta é preciso crea-la em subterraneo ou em qualquer logar perfeitamente escuro [h].

inverno, quando o frio as apanha ainda pouco crescidas.

160. O melhor meio de as conservar pelo inverno adiante é recolhe-las em estufa, mas não se hão de atar as que assim se quizerem guardar. Vai-se entretanto luctando, em quanto se póde, contra os primeiros frios, cobrindo as plantas de palhiço novo e limpo. Arrancam-se depois, em dia que faça bom tempo, com o seu competente torrão, e transportam-se immediatamente para a estufa. Enterra-se uma parte dellas em areia fina e bem secca, de modo que as folhas fiquem cobertas; mas, para que a areia lhes não entre dentro, é mister conchega-las muito bem, em quanto lh'a estiverem deitando; são estas as primeiras que se comem. As mais não se enterram de principio senão até ao meio, e só se acabam de cobrir á proporção que as primeiras se vão gastando.

161. Em janeiro semeia-se outra vez, mas sobre cama; em a planta tendo duas folhas mais alem das com que nasceu, dispõe-se mais á vontade; em março planta-se a valer sobre encosta convenientemente adubada de terriço (9), ficando os pés a um palmo ou pouco mais d'intervallo uns dos outros; depois atam-se em estando mais crescidos.

162. Pelo que toca aos pés que ficam para semente, em vindo o inverno transplantar-se-hão com torrão para junto d'um muro que tenha boa exposição, e agasalhar-se-hão da geada (34); ou, se não, plantam-se em vasos, que d'inverno se recolhem em estufa, e na primavera se tornam a plantar ao ar li-

vre. Como o talo começa a seccar, arranca-se a planta, trilhã-se as cabeças que contem a semente, e joeira-se esta para se alimpar.

163. Para fazer branquear estas plantas, principalmente o almeirão, recolhem-se em subterraneos, aonde reine uma temperatura suave: apara-se-lhes a rama e a raiz, enteram-se em regos muito juntas umas de outras, e borrifam-se com muito pouca agua. Alguns hortelões costumam fazer grandes mólhos e mette-los no esterco, que sempre conserva certo grau de calor, a um canto da adega ou da tulha; passado um mez estão as folhas em termos de se cortarem. A planta assim conservada vai produzindo novas folhas por todo o inverno adiante.

ALFACE (*Lactuca sativa* L.)

164. Cultivam-se duas castas principaes d'alface; a repolhuda (*L. capitata*) de folha redonda, e que faz novello, e a orelha de mula ou romana (*L. longa*), cuja folha é lisa e sobre o comprido.

165. A alface quer terra bem adubada de terriço. Semeai debaixo de redoma de setembro em diante, e em outubro sobre encosta. Passadas tres semanas, disponde tambem sobre encosta; deixai-a neste estado até fevereiro, tendo cuidado de cobrir as redomas de palhiço, em quanto durarem os grandes frios. No mez de fevereiro e março plantai-a em tableiros de vara e meia de largo, em cinco idas, separadas umas das outras obra d'um palmo; regai todas as manhãs, em quanto

não estiver bem pegada, e logo que o esteja, dai-lhe um ligeiro fabrico. Depois de grandes chuvas é mister deixa-la sentir sede por muitos dias, para que o sol a esperte e lhe não deixe criar ferrugem.

166. A alface produz melhor semente em não sendo transplantada. Quando se dispõe pela primeira vez, deixam-se logo ficar alguns pés nas distancias convenientes.

167. Semeia-se de quinze em quinze, e rega-se todos os dias, pelo tempo dos maiores calores; mas nunca á noite; abriga-se da geada na entrada da primavera, e d'ahi por diante dos estragos das lesmas e caracoas.

168. Para branquear a alface empregam-se os mesmos meios, que já atraz ficam ditos a respeito da chicoria (158).

169. Em agosto e setembro colhe-se a semente tanto dos pés que ficaram desde antes do inverno, como dos que foram semeados na primavera; a occasião opportuna de colher a semente é quando a planta começa a alourar, e o botão a abrir-se para deixar apparecer os papilhos. Faz-se a colheita do mesmo modo que fica dito a respeito da chicoria (162); póde-se tambem, em logar de trilhar as flores, sacudi-las sobre um lençol; deste modo só se lhe colhe a boa semente. A alface provinda de semente nova é mais sujeita a espigar.

170. Contam-se em França umas vinte e duas qualidades d'alface repolhuda.

171. Da alface orelha de mula conhecem-se seis ou sete qualidades differentes.

172. A lagarta do besouro faz uma guerra de morte á raiz da chicoria e da alface; é

mister dar-lhe busca, mal se lhe conhecerem os estragos pelo murchar das folhas.

ALFACE DE CORDEIRO (*Varianella locusta* L.)

173. Distinguem-se duas castas desta especie de salada d'inverno; uma que chamam d'Italia, de folha larga, mais serodea; outra ordinaria, mais doce e delicada. Semeia-se do mez d'agosto em diante, de quinze em quinze dias; por fins d'outono já começa a dar novidade. Quer terra fôfa e bem adubada, e que a semeiem basta, porque depois vai-se desbastando á proporção que se vão colhendo as primeiras; os pés mais fracos são os que se guardam para semente; em quanto a planta não acaba toda de nascer é mister regar amiudadas vezes. Por fins da primavera já se lhe tem perdido o gosto, e prefere-se-lhe a alface ordinaria.

174. A semente ha-se de colher antes de madura de todo; tanto que a planta começa a amarellejar, arranca-se ainda orvalhada, e em vez de se deixar ao sol (140), como as outras sementes, põe-se em montes em sitio bem fresco e pouco arejado, até que o folhelho lhe apodreça; esta mesma humidade é tambem proveitosa á semente. Ao cabo de quinze dias levantam-se e sacodem-se os montes com um forcado, junta-se a semente que se separa, põe-se ao ar por alguns dias, e padeja-se para se arrecadar.

175. Alguns hortelões, em terras leves e esboroadiças, deixam-na cahir de madura,

juntam-na depois assim misturada com terra, deitam-na em agua, e remechem; a terra vai ao fundo, e as sementes vem ao de cima; tiram-nas então com uma espumadeira, e põem-nas a seccar.

AIPO. (*Apium graveolens* L.)

176. Semeie-se em janeiro sobre cama coberta de duas boas mãos travessas de terra e debaixo de redoma; e como tiver duas ou tres folhas já crescidas, disponha-se igualmente debaixo de redoma, com intervallos de dous dedos de pé a pé. Plante-se finalmente a valer em abril, o que se faz por diferentes methods, conforme a natureza do terreno e mais circumstancias.

177. Em terra leve e que não conserva bem a humidade (A 11), abram-se covas de seis palmos de largo e perto d'um de alto, e junte-se sobre as bordas a terra que se fôr tirando. A' proporção que o aipo fôr crescendo, torne-se-lhe a deitar em volta do troço a terra, que se tirou das covas.

178. Em terra humida façam-se covas de dez palmos, e ponham-se os pés a duas mãos travessas uns dos outros, e em xadrez (ou em *pé de galinha*, como mui propriamente lhe chamam os rusticos), para que mais facilmente se lhes possa chegar a terra em redor.

179. Tanto n'um como n'outro caso é mister aparar-lhes as raizes e as folhas, antes de os plantar, rega-los depois abundantemente um dia sim outro não, e sacha-los e monda-los com todo o cuidado em quanto novos. O

aipo, assim tratado, acha-se creado nos principios de junho.

180. Para o branquear (157) escolhe-se tempo secco; ata-se cada pé por duas ou tres partes; enche-se pouco a pouco de palhiço secco o intervallo que separa as plantas umas de outras, até ficarem cobertas; passados oito dias deita-se nova camada de palhiço, e continua-se a regar todos os dias até que o aipo se faça branco, o que póde levar uns quinze dias; pára-se então com as regas. O aipo assim branqueado não atura mais de tres semanas.

181. Semeia-se em março debaixo de redoma, mas sobre cama, para dar novidade em agosto. A terceira sementeira faz-se em maio e em terra livre; não precisa transplantado, se tiver sido semeado ralo; rega-se um dia sim outro não: em outubro está creado.

182. Para se branquear corta-se-lhe a ponta das folhas e raizes, enterra-se bem ligado em camas velhas, ou em simples terriço concertado do mesmo modo que as camas; mette-se cada pé em uma cova feita com o plantador (32), e cobre-se de palhiço secco (47), o aipo branqueia assim dentro de poucos dias, e fica proprio para se comer por todo o mez em diante. Não havendo camas, empalha-se e vai-se cobrindo com terra primeiramente até á primeira ligadura, passados oito dias até á segunda, e passados outros oito até á terceira.

183. A quarta sementeira faz-se por fins de junho para o consumo do inverno. E' de todas a mais fraca, mas nem por isso deixa de ser a melhor. Aguenta bem o inverno nas

terras seecas; nas frias e humidas cria ferrugem e apodrece. No primeiro caso deixa-se na terra até o mais tarde que é possível, sem se atar nem enterrar. Em principiando as geadas, ata-se, e vai-se trazendo palhiço secco dos curraes para ao pé dos canteiros; cobrem-se em o tempo se pondo mau, e tornam-se a descobrir mal que abranda. No mez de dezembro cava-se uma porção de terreno até mais de dous palmos de fundura, estorroa-se muito bem estorroadado; molha-se em não havendo medo que sobrevenha alguma geada; e no dia immediato, como a terra esteja bem repassada d'agua, faz-se nella, por via do plantador, o necessario numero de covas, para receber cada uma seu pé de aipo (78), de modo que só as folhas fiquem de fóra; as quaes se cobrem ou descobrem, conforme o tempo que faz. O aipo branqueia assim dentro de seis semanas, e se conserva por bastante tempo.

184. Muitas vezes todas estas diligencias de nada aproveitam em rasão da má exposição; nesse caso recolhe-se o aipo em estufas, e nellas se enterra em areia com o proprio torrão, segundo qualquer dos processos já ensinados (157 *) para o branquear.

185. Distinguem-se em França varias castas d'aipo, entre as quaes são quatro as mais estimadas.

186. Só no segundo anno é que dá semente; quando se lhe quer colher, guardam-se uns poucos de pés dos que se cobriram de terra para se branquearem (182), desenterram-se em março, e em setembro está madura a semente (145).

BELDROEGAS (*Portulaca oleracea* L.)

187. Faz-se a primeira sementeira por meado de fevereiro, sobre cama e debaixo de redoma. Deita-se a semente muito basta, mas não se cobre de terra; leva muito pouco tempo a nascer; corta-se para comer apenas tem duas folhas desenvolvidas; neste estado é mais vermelha do que verde, e excede em sabor a todas as mais saladas do tempo. D'ahi por diante vai-se continuando a semear de quinze em quinze dias.

188. No mez do maio semeia-se em encosta (13), um tanto mais rala do que sobre cama; assenta-se levemente a terra com as costas d'uma pá, e espalha-se-lhe por cima um pouco de *terriço*. Rega-se todos os dias ao meio dia em ponto, para lhe conservar a côr dourada que lhe é propria.

189. Em junho já não ha precisão de a semear em encosta; mas ha-se de semear pequena porção de cada vez, para sempre a ter bem terra.

190. Os pés para semente querem-se postos a palmo e meio uns dos outros, e regados um dia sim outro não. Em algumas cabecinhas começando a abrir-se e a largar por si a semente, signal é que está ella madura; arrancam-se os pés com todo o geito, deitam-se sobre um lençol já para esse fim aparelhado; põem-se mais alguns dias ao sol, revirando-os de quando em quando, esfregam-se depois entre as mãos, para lhes separar a semente, que se guarda. Outros deixam macerar ou apo-

drezer a planta, o que não deixa d'aproveitar a semente (174).

191. Conhecem-se tres qualidades de bel-droegas; a *verde* que resiste mais ao frio; a *dourada* que é mais mimosa; e a *rustica* muito secca e rija, e que inça a maior parte das hortas, que não ha quem alimpe a terra della.

RAPUNCIO (*Campanula rapunculus* L.)

192. Esta planta dá-se espontaneamente pelos prados e comoros; é porem susceptivel de se aperfeiçoar por meio da cultura; tanto a raiz como as folhas mais tenras são boas para se comerem na primavera. Para se semear mistura-se primeiro com uma pouca de serradura, pois é tão miuda, que um dedal della é bastante para semear um grande canteiro. Quer terra bem desfeita e esmiuçada, e que a cubram com um pouco de terrigo. Não exige precauções algumas pelo inverno adiante. A semente amadurece em julho.

192. Em França o melhor rapuncio e a melhor semente vem da cidade de Meaux.

MASTRUÇO ORDINARIO (*Lepidium sativum* L.),
AGRIÃO (*Sisymbrium nasturtium aquaticum*), **RINCHÃO** (*S. tenuifolium*).

194. Os agriões dão-se espontaneamente e em tanta abundancia pelas bordas dos regatos de toda a parte central da Europa, que quasi nunca se faz necessario planta-los. Mas tambem se podem cultivar, quando se julgue conveniente, proporcionando todas as circums-

tancias favoraveis á sua vegetação. Pega-se d'uma sêlha, faz-se-lhe perto do fundo um buraco que se possa tapar e abrir á vontade; enche-se de terra até ao meio, e põem-se-lhe dous ou tres pés d'agriões, e se lhes deita agua até ficarem cobertos; renova-se d'ahi por diante todos os dias, deixando escoar pelo buraco do fundo a que se deitou de vespera.

195. As outras especies d'agriões cultivam-se do mesmo modo que as beldroegas. As sementeiras de março dão semente madura em junho.

CHAGAS (*Tropæolum majus* L.)

196. Semeiam-se em canteiros no mez de março, põem-se-lhes paus em estando mais crescidas; sacham-se e regam-se pelo tempo dos maiores calores. Costuma-se deitar a flor como adubo na salada. Tambem se usa fazer conserva do fructo. Colhe-se-lhe a semente no mez d'agosto ou setembro.

197. Cultivam-se tres variedades; a pequena (vulgarmente *canarios*), a grande e a dobrada sem esporão; é esta a mais estimada para deitar na salada.

CEREFOLHO COMMUM E ALMISCARADO (*Scandix cerefolium et odorata* L.)

198. O cerefolho commum semeia-se em regos, ou a guarnecer outras hortaliças, no principio da primavera, e d'ahi por diante de quinze em quinze dias, porque é sujeito a espigar dentro de tres semanas. Nos me-

zes de maior calor semeia-se á sombra d'um muro, para evitar que se faça amarello e rijo.

199. A sementeira para o consumo do outono e inverno faz-se desde fins d'agosto até outubro. Os primeiros pés que nascem dão semente na primavera seguinte.

200. Dá-se bem em qualquer terra. Pelo que toca á semente, colhe-se em estando quasi toda negra, o que se faz arrancando os pés, e seguindo no mais o que já dissemos (190) a respeito das beldroegas.

201. O cerefolho almiscarado semeia-se unicamente na primavera, sobre cama ou em terra livre. A semente leva ordinariamente um mez a nascer. Branqueia-se para se comer, cobrindo-o de palha (179).

PERREXIL DO MAR OU FUNCHO MARINHO
(*Crithmum maritimum* L.)

202. Esta planta nasce pelos rochedos das bordas do mar em todo o Meio Dia da Europa; e tambem se dá muito bem, sendo cultivada em nossas hortas. Semeia-se no mez de março sobre cama ou em vasos, que se põem ao sol; passado tempo dispõe-se ao longo d'algun muro com exposição ao sul ou ao nascente. Tanto os ventos como o frio lhe são igualmente funestos. Passado o verão cortam-se-lhe as folhas para as saladas do outono e do inverno; faz-se de conserva em vinagre, ou come-se misturada com enxovas, alcaparras, betarraba &c.

203. Ha duas castas de perrexil, ambas vivazes (que duram mais d'um anno); uma

grande, outra pequena, que é a que se cultiva mais frequentemente.

PIMPINELLA MENOR OU HORTENSE (*Poterium Sanguisorba* L.)

204. A que cresce espontaneamente pelos prados não é inferior á que se cultiva. Semeia-se em março a lanço ou em regos. Rega-se em quanto duram os grandes calores. Quanto mais se corta mais torna a rebentar; as folhinhas do olho são as que tem mais estimação para deitar na salada. Colhe-se-lhe a semente no mez de junho.

ESTRAGÃO (*Artemisia dracunculus* L.)

205. Esta planta propaga-se de semente, de viva raiz e d'estaca; o costume é dispô-la na primavera com palmo e meio d'intervallo de pé a pé. Fóra desta epocha custa-lhe muito a pegar. Corta-se á flor da terra em novembro, e deita-se-lhe por cima obra de dois dedos de terriço. Se ha medo de geada, cobre-se alem disso com palhiço dos curraes ou com esteirões.

206. Para se gozar pelo inverno adiante, é mister plantar alguns pés por fins d'outubro, sobre cama coberta com duas boas mãos travessas de terriço.

ARROZ DOS TELHADOS OU PINHÕES DE RATO (*Sedum album* L.)

207. O arroz dos telhados propaga-se, como a planta antecedente, de semente, de esta-

ca ou de viva raiz. As estacas querem-se postas a palmo e meio de distancia umas das outras, regadas a miude e resguardadas do sol nos primeiros dias.

GUIABELHA (*Plantago coronopifolia* L.)

208. Semeia-se muito rala no mez de março; dentro de dous mezes pôde-se começar a fazer uso das folhas. A' proporção que umas se cortam rebentam outras. A semente é madura em agosto.

HORLELÃ (*Mentha sativa* L.)

209. Os que capricham na cultura d'hortaliças temporãs dispõem alguns pés d'hortelã sobre cama nos mezes de janeiro e fevereiro, que produzem excellentemente por espaço d'uns quinze dias. Para nunca haver falta della é mister planta-la muito a miude.

210. Cultivam-se quatro castas; uma verde, outra rôxa, outra de cheiro analogo ao do limão, outra rajada.

§. IV *Plantas fortes.*

211. Chamam-se *plantas fortes* aquellas cujos bolbos (*) são empregados em rasão de

(*) O *bolbo* (vulgarmente cebola) compõe-se de cascos ou folhas encaixadas umas nas outras, e que assentam sobre o *disco* d'onde sahem inferiormente as raizes; da axilla de cada uma dessas folhas nascem tambem ás vezes outros bolbilhos, a que vul

seu sabor forte e penetrante; também fazem parte dos adubos das saladas. Pertencem a esta classe a cebola, o alho ordinario, o alho d'Hespanha, as chalotas, os porros, as chalonginhas &c.

CEBOLA (*Allium cepa* L.)

212. Distinguem-se sete castas de cebola; a vermelha redonda, e a comprida, a pallida, a branca redonda, e a comprida, a cebola d'Hespanha, e a cebolinha de Florença.

213. A vermelha e a pallida são as que mais geralmente se cultivam. A vermelha é mais estimada em razão de ser mais doce; mas a pallida é melhor para guardar. O modo de as cultivar é o mesmo para ambas.

214. Querem terra um tanto grossa, sem ser estrumada. Folgam em chão que tenha dado couves o anno antecedente, com tanto que haja primeiro levado um amanho em outubro, e outro um mez antes da sementeira.

215. Semeia-se a lanço no mez de março, em estando bom tempo; duas onças de semente é o dado para um canteiro de quatorze braças de comprimento e cinco de largo. Calca-se a terra com os pés, no caso de não haver terriço para deitar por cima de toda a sementeira. Dentro em tres semanas acha-se já o ce-

garmente se dá o nome de *dentes*. D'um destes bolbilhos se eleva a hastea, coroada em seu cimo de flores, reunidas em uma só cabeça (ou maçaroca), a qual, além das sementes, produz em muitos casos outros bolbilhos.

bolal todo nascido; monda-se d'ahi a pouco tempo, depois rega-se; em terra muito secca, começa-se a regar ainda antes da monda. No mez de junho desbasta-se, deixando sómente uma mão travessa d'intervallo de pé a pé. Assim que o bolbo (211 *) começa a formar-se, pára-se com as regas, excepto se o tempo lhe correr muito secco. Terrenos ha em que nunca é preciso regar.

216. Em a cebola chegando a ponto que já não medre mais, calca-se-lhe a rama com os pés, ou se torce com as mãos junto ao bolbo, ou, se não, faz-se rodar uma pipa vasia por cima de todo o canteiro. Estas praticas tornam-se desnecessarias em alguns terrenos, em que a rama, chegada certa epocha, se faz amarella, se murcha, e se derruba. No mez de maio arranca-se a cebola, e corta-se a rama, deixando-lhe apenas tres dedos de comprimento. Deixam-se assim jazer por uns oito ou dez dias sobre o chão, para acabarem de sasonar. Quinze dias depois de recolhidas, alimpam-se não só da terra de que ainda vem sujas, como tambem das cascas que vão principiando a apodrecer. Por occasião dos grandes frios juntam-se em montes, e cobrem-se de palha. Mas se succeder gelarem antes de se lhes acudir, o melhor de tudo é não bolir com ellas; porque de si mesmas tornam a recobrar seu primeiro estado, mas ficam queimando menos ao paladar.

217. Tambem se póde semear em agosto para dispôr em outubro. Os pés que se arrancam em junho, quando se desbasta o cebolal, podem-se deixar ao ar sobre a terra até o ou-

tono, epocha em que se recolhem debaixo de telha. Sécca a rama, mas forma-se uma cebola tamanha como uma avelã. Torna-se a plantar em novembro e tambem depois de ter passado o inverno; começa a dar novidade em maio e continúa por todo o verão adiante.

218. Tambem se consegue o mesmo resultado semeando muito basto, e deixando o alfobre sem lhe dar cultura alguma até fevereiro, para então dispôr o cebolinho nas distancias appropriadas.

219. Os pés que se reservam para dar semente (76) plantam-se sobre encosta (13) antes do inverno ou depois d'elle, separados uns dos outros obra de duas mãos travessas. A cebola começa a crear grelo em maio, e acaba de medrar por fins de junho. Põem-se-lhes paus e prendem-se a cada um umas poucas d'hasteas, ou no caso de não haver paus que cheguem, atam-se as mesmas hasteas umas ás outras, cinco a cinco ou seis a seis. Cortam-se as cabeças em estando maduras, deixando-lhes cousa de palmo e meio de pé, para se poderem atar; depois dependuram-se ao tecto ou a uma parede, com a cabeça direita para cima; mas primeiro se hão de ter deixado secar ao sol por espaço d'alguns dias, estendidas sobre lençoes. A melhor semente é a que cahe por si; convem guarda-la á parte.

220. Ha duas variedades da branca redonda; uma *temporã*, semeia-se em julho e agosto, dispõe-se em outubro, em maio está creada; depois de bem vingada nunca mais precisa ser regada: outra *serodea*, semeia-se em fevereiro e março; seu fructo conserva-se por to-

do o inverno. As mais estimadas tanto na sôpa como em diferentes guizados, são as que pouco excedem o tamanho d'uma avelã.

221. A comprida vermelha e a branca são mui pouco conhecidas em Paris. Na Provença fazem uso dellas na salada, e até as comem cruas com sal. Chegam a fazer-se da grossura d'um punho. Semeiam-se na primavera, e duram pelo inverno adiante.

222. A cebola d'Hespanha ou catalã come-se como a antecedente, e é tão doce como ella, só se differença em ser muitissimo grande e ir adelgaçando para ambas as pontas; conserva-se por muito pouco tempo.

223. A cebolinha de Florença não passa do tamanho d'uma avelã. E' doce e tenra; sua rama deita-se de verão como tempêro na salada d'alface. Semeia-se muito basta e repetidas vezes, para nunca haver falta della.

224. As pragas que mais damno fazem ás cebolas são as toupeiras e duas ou tres especies de lagartas (53).

ALHO ORDINARIO (*Allium sativum* L.)

225. O alho cria nas axillas das folhas de seu bolbo principal doze ou quinze bolbilhos, a que vulgarmente se dá o nome de *dentes*. Por meio destes bolbilhos é que o alho se propaga. Semeiam-se em março com o olho para baixo a quatro polegadas uns dos outros, e quasi outro tanto de fundura, formando canteiros proprios, ou guarnecendo outros canteiros plantados de cebola &c. As folhas pouco tempo levam a rebentar; o tempo d'arran-

car os alhos é logo que a rama começa a seccar.

226. Esta planta tambem se póde propagar de semente; neste caso semeia-se em alfobre; dispõe-se ao cabo do primeiro anno, e só passado outro se lhe colhe o fructo.

ALHOS GROSSOS OU D'HESPAÑA (*Allium scorodoprasum* L.)

227. Distingue-se esta especie de todas as mais por ser prolifera; isto é por gerar em suas flores muitos bolbilhos, por cujo meio se propaga tão bem como por via de dentes. Em algumas partes dá-se mais estimação a esta especie do que ao alho ordinario.

CHALOTAS (*A. ascalonicum* L.)

228. A chalota é muito estimada pela particularidade de não deixar resaibo algum na boca. Multiplica-se, assim como o alho, de bolbilhos que se lançam á terra em março, para se começar a gozar em maio. Arranca-se em junho, em a rama estando secca.

CEBOLINHAS (*Allium fissile* L.) [i]

229. Semeia-se de mez a mez desde fins de fevereiro até agosto; deste modo tem-se sempre tenro. O das primeiras sementeiras resiste melhor ao inverno. Para o conservar no maior rigor desta estação, guarda-se em estufa, ou n'uma cova de obra d'um palmo de

fundura, muito bem acamado, coberto de terra, e por cima desta de palhiço secco (47).

230. Alguns hortelões, depois d'arrancada esta planta, costumam aproveitar-lhe os canteiros, para pôrem alface *orelha de mula* (171), nos mezes de junho e julho.

ALHOS PORROS HORTENSES (*Allium porrum* L.)

231. Semeiam-se em março; dispõem-se em junho a duas mãos travessas de pé a pé, e outra tanta fundura; para isto quer-se que a planta tenha a grossura d'uma penna d'escrever; no acto de a pôr apara se a rama pelo meio, e as raizes perfeitamente rentes do disco que as sustenta. Rega-se um dia sim outro não, e pelo verão adiante corta-se-lhe a rama ao rez da terra duas ou três vezes. Começa a dar novidade em novembro ou ainda antes. Em algumas partes costumam-nos comer ainda inteiramente verdes.

232. Proximo ao inverno guarda-se uma porção de baixo de terra, do mesmo modo que já atrás (229) ensinámos.

233. Esta cultura cança muito a terra, a qual por isso precisa que a tornem a estercar depois da colheita. O olho da planta é sujeito a ser roído por uma especie de lagarta branca, que nelle se gera; a lagarta do besouro (50) tambem lhe faz muito mal.

CHALOTINHAS (*Allium schœnoprasum* L.)

234. Esta especie é muito semelhante á chalota, mas cria maior quantidade de den-

tes (anda por uns cincoenta); propaga-se de semente, e ainda melhor dos filhos que lhe rebentam do pé, e que no mez de março se plantam aos tres e aos quatro juntos.

235. Por fins do outono cortam-se-lhe as folhas rentes da terra, e se cobre d'um dedo de terrço. Dura na terra quatro ou cinco annos sem degenerar (A. 50).

§. V. *Das plantas aromaticas.*

236. Sob este titulo só se comprehendem neste logar varias especies de plantas aromaticas, que se costumam cultivar nas hortas; como são a herva doce, o funcho, o manjerição, a salva, a alfazema, a mangerona, o milho e a herva cidreira.

HERVA DOCE (*Pimpinella anisum* L.)

237. Semeia-se na primavera, rega-se, monda-se e desbasta-se com muito cuidado; medra até junho; em agosto, como tem semente madura, corta-se rente da terra, e deixa-se ao sol alguns dias mais, primeiro que se desbulhe. Na primavera seguinte torna a rebentar, e dá segunda novidade; depois da qual é necessario torna-la a semear de novo.

238. A semente só por si é objecto d'um ramo especial de commercio, principalmente na Torenna.

FUNCHO (*Anethum fœniculum* L.)

239. Esta planta tão estimada dos Italianos, e que nos rochedos e pedregaes da Afri-

ca, aonde nasce espontanea (sem cultura), possui em tão subido grau as qualidades que a fazem mais recommendada, perde bastante pela cultura, mórmente no clima de França.

240. Nas provincias do Meio Dia branqueiam-na (180) como o aipo, para os mesmos usos; a salada que della se faz é menos indigesta e mais estomacal. Nas provincias do Norte cria ferrugem e não se chega a branquear; nestas partes cultivam-na sómente para lhe aproveitar a ponta das folhas, assim como o oleo que se extrahe da semente.

241. Semeia-se nos mezes de maio e junho, quando se tenciona branquear; e no mez de março quando é com vistas de lhe aproveitar a semente.

ALFAVACA OU MANJERICÃO MAIOR (*Ocimum basilicum* L.)

242. A alfavaca fórma só por si um honesto ramo de commercio no Meio Dia de França no Norte é d'inferior qualidade e por consequencia menos procurada.

243. Nos arredores de París semeia-se sobre cama em fevereiro; dispõe-se em tendo seis folhinhas, e torna-se a transplantar, como mais crescida. Rega-se a miude; arranca-se antes de enflorecer, e ata-se em mólhos, que se põem a seccar á sombra em logar bem arejado; arrecada-se em caixas bem fechadas, para se empregar em pó nos mólhos.

SALVA (*Salvia officinalis* L.)

244. Esta planta dá-se muito bem em lugares enxutos e com exposição favoravel; planta-se de viva raiz na primavera; costuma-se enterrar em covas d'um palmo d'alto e outro tanto de largo, muito junta, e coberta de terra quasi até á ponta; depois de posta calca-se-lhe a terra com os pés. Quando se planta d'estaca, deita-se ao comprido, e põe-se-lhe um pé em cima em quanto se cobre de terra; d'ahi em diante rega-se até estar perfeitamente pegada.

245. Nos paizes do Norte costuma-se-lhe fazer criar raiz sobre cama.

246. Ao cabo de tres annos começa a esfarrapar-se muito, e fazer mau effeito á vista, pelo que é necessario torna-la outra vez a plantar.

ALFAZEMA (*Lavandula spica* L.)

247. A alfazema dá-se espontaneamente nas montanhas da Provença e Languedoc, aonde é tão commum como a salva e alecrim, de que em algumas partes se faz uso para aquecer os fornos. Dá um oleo essencial por via da destillação.

248. Contam-se umas seis castas d'alfazema, que duram uns poucos d'annos, e se plantam na primavera e outono de semente, de raminhos sem raiz, ou de viva raiz, e pelo mesmo modo que atraz fica dito a respeito da salva (224). Como está bem florida, cortam-se as espigas; deixam-se porem seccar na

planta, quando se lhe quer colher a semente, a qual em agosto e setembro é madura.

MANGERONA e OUREGÃO ORDINARIO (*Origanum majoranoides* L.)

249. A mangerona é muito pouco usada como adubo; mas algumas pessoas costumam-na deitar na comida, em razão de lhe suppõem tal ou qual virtude; pelo que nos pareceu não a dever de todo passar em silencio.

250. Tanto o ouregão ordinario como a mangerona se plantam do mesmo modo que a salva e a alfazema; e resistem muito bem ao inverno, sem se lhes fazer nada. As outras especies do mesmo genero querem-se creadas em vasos e recolhidas de inverno.

TOMILHO (*Thymus vulgaris* L.)

251. As charnecas e terras magras do Meio Dia de França estão inçadas desta planta rasteira e lenhosa, de que se faz muito uso como adubo; propaga-se da mesma sorte que a salva e alfazema; a que se cultiva nas hortas renova-se de tres em tres annos, e serve para fazer ruas e orlas de canteiros tão regulars como as de buxo, bem que menos agradave á vista.

HERVA CIDREIRA (*Melissa officinalis* L.)

252. A agua destillada desta herva é muito recommendada nas molestias histericas.

253. Não prende bem senão de viva raiz.

plantam-se em março os rebentos que se separam d'outros pés mais antigos. Cortam-se rentes da terra no outono; e na primavera tornam a pular.

§. VI. Legumes.

254. Cultivam-se nas hortas sós tres especies de legumes, a saber: favas, ervilhas e feijões.

FAVA (*Vicia faba* L.)

255. Não fallaremos neste logar da fava d'Hollanda (A 63), que se cultiva em grande para mantimento dos gados; mas sómente da fava ordinaria (*Vicia faba major*), se bem que o povo se contente, na falta desta, com duas ou tres outras castas que são mais rusticas.

256. Costumam-nas semear á mão, em muito boa terra, ás tres juntas, e a palmo e meio ou dous palmos umas das outras. Sacham-nas e arrancam-nas (A 56) em março ou abril. Em maio começam a dar novidade; costumam-nas então *capar*, isto é cortar-lhes o olho, para que as flores mais baixas criem vagem mais formosa, e para que o morilhão, que sempre attaca as partes mais tenras, não ache nellas os succos que o attrahem. Nas mezas mais delicadas não se come a fava senão em verde e muito tenra; a gente do povo também a come já perfeitamente madura.

257. Póde-se continuar a semear até fins d'abril; d'ahi em diante não vinga a flor, e o morilhão chupa toda a substancia da plan-

ta. Se, logo depois de colhida a primeira novidade, se cortar a cana rente do chão, rebentar-lhe-hão do troço muitos filhos, que em agosto ou setembro darão segunda novidade.

ERVILHA (*Pisum sativum* L.)

258. Este legume não quer que o plantem no mesmo chão em que já esteve, senão passados cinco ou seis annos; o esterco lhe faz nojo, folga pelo contrario em terras arroteadas de novo (A 42).

259. Semeia-se em regos á enxada ou ao sacho; de quatro em quatro regos deixa-se uma rua; e cada rego ha de distar do immediato palmo e meio; a semente ha de ficar mettida na terra obra d'uma mão travesa. Concluida a sementeira, calca-se a terra com os pés, e espalha-se-lhe por cima um pouco d'esterco de pombos (A 23, 1.^o), ou de terriço bem curtido de varreduras das ruas (A 24, 2.^o). A ervilha leva oito ou dez dias a nascer; e como tem perto d'um palmo d'alto, sacha-se e arrenda-se; d'ahi a dois dias põem-se-lhe paus, e encostam-se os pés d'uma fileira aos da que lhe fica mais chegada, para maior facilidade da monda e colheita.

260. Quando se quer que venha mais temporã, cultiva-se assim. Semeia-se por meado de novembro sobre *encosta* em boa terra preta, que é a que mais agrada a este legume; em terras fracas sahe mais depressa, e por isso se faz nellas a sementeira na entrada de dezembro. Nasce proximo ao natal, agasalha-se dos frios, cobrindo-a com esteirões ou com ester-

co secco, que se vai augmentando á proporção do frio, e se descobre sempre que faz bom tempo; sacha-se e arrenda-se pelo mez de fevereiro, rega-se muito a miude no de março, capta-se por cima da terceira flor; e em abril ou maio começa a dar novidade, que se come em verde com a casca.

261. Para se criar ainda mais temporã, semeia-se em cestos que se cobrem d'excremento de cavallos, e se recolhem em estufa não muito quente pelo tempo dos maiores frios. Por meado de fevereiro ordenam-se em xadrez sobre *cama surda*, guarnecem-se em volta de varias camadas de casca de carvalho em pó, d'esterco e terrigo; e se ainda assim houver receio das geadas, formar-se-ha em redor de cada cesto um engradamento de ripas, atadas umas a outras pelo cimo, e sustentadas em baixo por um arco de pipa; e, em sendo preciso, cobre-se de palhiço dos curraes ou d'um bom esteirão.

262. Quando se quer que dê novidade no outono e entrada do inverno, semeia-se em agosto e principios de setembro em cestos, que se arrumam ao longo d'um muro, cuja exposição seja favoravel. Regam-se um dia sim outro não; dentro d'um mez tomam flor, e pelos Santos já dão novidade, que se continúa a colher até ao Natal. Quando os grandes frios se vão chegando, recolhem-se em estufa, ou se põem sobre cama.

263. As ervilhas que se cultivam em horta são unicamente para se comerem em verde; a cultura deste legume para se colher depois de secco pertence propriamente á arte da

lavoura (A 70). A colheita em verde tem dois tempos ; primeiro quando a casca (ou bainha) é mais succosa do que o grão ; segundo quando o grão é mais succoso do que a casca. Neste segundo periodo descasca-se a ervilha para se lhe aproveitar só o grão.

264. Distinguem-se duas castas principaes d'ervilhas ; a primeira , a que se chama *ervilha gallega* , varia muito na feição , grandeza e quantidade de grãos : tem a bainha forrada por dentro d'uma camisa rija como pergaminho , pelo que só é propria para se comer em grão ; a outra não tem tal camisa interior , come-se com a vagem , e dá-se-lhe o nome d'*ervilha de quebrar*. E' opinião entre os hortelões que as trovoadas fazem damno á *ervilha de quebrar* ; e por isso , para nunca lhes faltar novidade , costumam-na semear todos os quinze dias.

FEIJÃO (*Phaseolus vulgaris* L.)

265. O que deixamos dito ácerca da cultura da ervilha applica-se á do feijão quasi ponto por ponto. Come-se este , assim como a ervilha , de qualquer de tres modos , verde com a vagem , ou sem ella , ou secco.

266. Ha muitas castas de feijão , proprias para se comerem d'um ou outro modo dos referidos ; branco , rajado , vermelho , carrapato &c.

§. VII. *Fructos da terra.*

267. Designamos por este nome algumas plantas herbaceas que , pela boa qualidade de

seus fructos (*), ou pela delicadeza de seus grêlos, prehenchem nas hortas os mesmos usos que a maior parte das arvores, que se criam nos pomares. Aqui pertencem o melão, diferentes especies d'abobara, os pepinos, as alcachofras, os cardos, os aspargos, os pimentos, os tomates, as beringellas, e os morangos.

MELÃO (*Cucumis melo* L.)

268. Na Provença, que de direito se pôde reputar como patria do melão, costumam-no semear em camas ou taboleiros abaulados, de perto d'uma vara de largo, e uma só fileira por taboleiro. No Norte exige esta cultura muito mais attenção e desvellos, a ponto de fazer só por si um dos principaes ramos da arte do hortelão.

269. *Do modo de semear os melões (**).*
— Nos primeiros dias do mez de janeiro começa-se a apparelhar as camas para os viveiros; e em fevereiro para dispôr a planta em estando um tanto crescida; desta sorte vem o fructo menos temporão, mas vingá melhor, e não se faz tanta despeza em esterco.

270. Estas camas costumam ter treze a quatorze palmos de comprido e quatro e meio de largo; dá-se outra tanta altura á camada d'esterco, e espalha-se-lhe por cima obra d'uma mão travessa de terriço de dois annos.

(*) Fructo é propriamente o orgão que contem as sementes, muito succoso em algumas plantas, e unica parte que se come em muitas dellas.

(**) O melão tambem se pôde plantar d'estaca.

271. Como a cama tiver amornado sufficientemente, faça-se a sementeira debaixo de redoma, em buracos de tres dedos de fundura, e com outro tanto intervallo d'uns a outros, lançem-se em cada um duas ou tres sementes, e cubram-se mui levemente. Vá-se depois repetindo a mesma operação de quinze em quinze dias até fins de março, para que depois se possa colher novidade até ao mez de setembro. Outro methodo preferivel a este consiste em semear em vasos, em cada um sua semente, e enterra-los na cama quasi até ao cimo.

A semente sahe dentro de seis ou sete dias; logo que a planta tiver medrado um tanto, chegue-se-lhe uma pouca de terra em roda do pé; e d'ahi por diante tenha-se muita conta com ella, já para moderar o calor, que muitas vezes succede elevar-se, em fazendo bom tempo; já para lhe dar ar, sem com tudo resfriar demais o interior da redoma; já para tirar as redomas, em estando tempo bom e seguro. Como nos dias mais invernosos e sombrios é necessario abaixar completamente as redomas, e a propria humidade da cama, cahindo sobre a planta ainda terra, lhe póde fazer bastante damno, cumpre obviar a este inconveniente, ou por meio de panos de linho que se revezam d'hora a hora; ou pondo dentro da redoma um pires com uma porção d'oleo de vitriolo (acido sulfurico), ou de sal commum, substancias estas que, em rasão de serem muito ávidas d'agua, tomam a si toda a humidade da redoma. A cal virgem não produziria o mesmo resultado senão privando o

r contido na redoma do acido carbonico, que absolutamente indispensavel á vegetação. De fins d'abril em diante já se conservam as redomas um tanto levantadas, tanto de dia como de noite. Os raios ardentes dos primeiros sóes de março são capazes de fazer tanto dano aos meloeiros como o proprio frio; e por isso é mister cobrir o botão que a redoma tem no cimo com um pouco de palhiço.

272. Quinze dias depois de nascido o meloeiro, dispõe-se muito mais ralo em outra cama aparelhada de proposito para o effeito, e cuja camada de terriço será muito mais alta. D'ahi a tres semanas transplanta-se para outra cama, deixando muito poucos pés em cada redoma; passados quinze dias planta-se a valer sobre outra cama de tres palmos d'alto e seis de largo, um pé em cada redoma, e estas ordenadas em xadrez. A propria humidade das camas dispensa de regar cada vez que se fazem estas transplantações.

273. *Do modo de podar e capar os melões.*
— Os hortelões pouco instruidos dão-se ordinariamente muita pressa em capar os meloeiros, isto é em lhes cortar as folhas seminaes (que são as primeiras com que vem), e as flores masculinas, a que chamam *flores bastardas*; ainda bem que a natureza illude as mais das vezes esta sua vigilancia, porque tanto as folhas seminaes como as flores masculinas tem já prehenchido suas funcções de nutrir e fecundar, quando sobre ellas cahe a mão do hortelão; aliás nunca as flores femininas poderiam crear fructo.

274. Tanto que os *braços* (ou ramos) do

meloeiro principiam a medrar, podam-se com uma navalha bem afiada, deixando-se-lhes sósdous *olhos*, e repete-se depois a mesma operação em todos os ramos secundarios que se vão desenvolvendo. Não se deixa a cada meloeiro mais que dois *braços*, e alem disso um *braco bastardo*, que nasce da axilla d'um dos primeiros. Cortam-se igualmente os ladrões que crescem extraordinariamente á custa dos bons ramos; estes differencam-se daquelles em terem os olhos muito juntos. Por derradeiro a cada melãosinho que apparece se capam os ramos um olho logo adiante.

275. Em o fructo sendo do tamanho d'um ovo de pomba, principiem-no a descobrir, se as noutes não estiverem muito frias. Regue-se então mais abundantemente o pé do meloeiro, para o que se lhe fará primeiro uma cova em redor; mas, se a agua fôr de poço, pôr-se-ha bastante tempo ao ar, para perder sua frialdade. Tambem se ha de reparar com toda a a attenção que não caia alguma agua sobre o melãosinho ou sobre as folhas; para evitar este inconveniente é que na Provença costumam dirigir a agua das regas por meio de regos, que fazem ao longo dos canteiros, assim como cobrem os melões com vasos de barro, para os livrar da chuva. Para resguardar os melões ainda novos da humidade da terra, põe-se-lhes por baixo de cada um seu pedaço de lousa ou de telha, coberta com uma folha do proprio meloeiro.

276. *Do modo de fazer a colheita dos melões.* — O tempo de colher os melões é quando de verdes, que eram, se fazem amarellos,

lançam um cheiro activo e agradável, e estão proximos a despegar-se do pé; colhidos neste estado podem-se comer no dia seguinte; ou tambem se guardam, pondo-se sobre uma pouca de palha bem secca, e sem tocarem uns nos outros. Quando se querem transportar para longe, colhem-se ainda um tanto verdes, e se lhes deixa uma boa porção do pé, guarnecido d'algumas folhas.

277. Distinguem-se mais de quarenta castas de melões; muitas das quaes se cultivam mais por curiosidade do que para se comerem (*).

278. Pelo que toca á semente, costumam-se guardar as pevides dos melões, que sahiram melhores e mais maduros, principalmente as do lado que esteve mais tempo voltado para o sol. Rogero Schabol aconselha que se deixe apodrecer o melão, cuja pevide se quer aproveitar, que se lhe tire em estando inteiramente dessorado por dentro, e se ponha a seccar depois de lavada em muitas aguas.

ABOBARA PORQUEIRA (*Cucurbita pepo* L.), MONGANGA (*C. compressa*), GEROMUM (*C. americana*), DE CARNEIRO OU CABAÇO (*C. lagenaria*).

279. A abobara *porqueira* é redonda sobre o comprido; tem a casca dura, lisa, de côr

(*) No Meio Dia de França dá se alguma estimação á *melancia* (*Cucurbita citrullus*), cujo fructo é grande e sobre o comprido, tem a casca verde e lisa, e o miôlo ordinariamente encarnado, o qual todo se desfaz em agua um tanto insipida, mas d'uma fresquidão muito agradável nos climas quentes [1].

verde salpicada d'amarello, o miôlo branco e firme. A abobara *moganga* varia na cor da casca, e é achatada dos topos. A *geromum* [m] tem o miôlo amarello, a casca verde-negra, rajada ás vezes d'amarello, e semeada de verrugas. O *cabaço* distingue-se por sua fórma um tanto parecida com a d'uma grande garrafa arqueada, tem o miôlo branco, a casca faz-se dura como pau, e serve então para se fazerem frascos, ou outras vasilhas em que se guardam sementes, pequenos utensilios &c. Todas estas quatro castas d'abobaras são muito volumosas. Cultivam-se algumas outras, não tanto por sua utilidade, quanto por curiosidade; como por exemplo a abobara *de corôa*.

280. Nas provincias do Norte semeiam-se sobre cama no mez de março, para darem novidade em agosto e setembro. Mas não se plantam mais de seis pevides em cada redoma, em rasão desta planta se estender muito mais pelo chão do que o meloeiro. Por fins d'abril e entrada de maio dispõem-se em terra livre, dous pés em cada cova de tres palmos em quadrado e palmo e meio d'alto, as quaes se enchem d'esterco, e se cobrem por cima d'alguns dedos de terriço; regam-se immediatamente e se abrigam do sol por cinco ou seis dias. Por espaço de seis semanas não querem mais do que ser abundantemente regadas. Mas tanto que começam a criar fructo, corta-se-lhes o braço com uma navalha bem afiada, obra d'um palmo mais adiante; e sobre o nó immediato ao fructo deita-se uma porção de terra; este nó lança raizes que ajudam a criar o fructo, debaixo do qual tambem se põe um

pedaço de telha. Supprimem-se-lhe igualmente os braços que vão apparecendo d'ambas as bandas. Colhe-se o fructo em estando maduro; deixa-se mais dez ou doze dias ao sol; depois guarda-se em logar secco e arejado, aonde a geada lhe não possa fazer damno, e nelle se conserva todo o inverno sobre prateleiras.

281. Cada abobareira *geromum* póde dar até quinze abobaras.

282. O cabaco não se come senão em verde. A planta fórma excellentes latadas ao longo dos muros virados ao meio-dia, trepando pelos paus, que para isso se lhe põem.

PEPINO (*Cucumis sativus* L.)

283. O pepino cultiva-se exactamente do mesmo modo, e requer os mesmos cuidados que o melão (269).

284. Póde-se conseguir que seja muito mais temporão, semeando-o em terra livre na entrada d'outubro. D'ahi a um mez dispõe-se em vasos, um pé em cada um; e mettem-se estes vasos em camas que tenham sufficiente quentura. Por esta fórma já se podem ter pepinos em abril.

285. Colhe-se o fructo n'uma de duas epochas, ou ainda pequenino, para se pôr de conserva em vinagre, ou, para se comer em salada, quando já é perfeito e a côr verde da casca vai começando a tirar para amarello. Neste caso póde chegar a ter palmo e meio de tamanho.

286. Distinguem-se differentes castas deste fructo.

ALCACHOFRA (*Cynara scolymus* L.)

287. Póde-se propagar a alcachofra de semente, que se lança á terra no mez de março; mas o costume é plantar os filhos que rebentam dos pés, que foram postos antes do inverno.

288. Cava-se primeiro uma porção de terra até dois palmos de fundura, divide-se em canteiros d'oito palmos, e abrem-se-lhe varias covas em xadrez e de quatro em quatro palmos; plantam-se em cada uma dois rebentos, arredados um do outro perto d'uma mão travessa, e deita-se em cada uma seu punhado d'esterco.

289. Se acaso pegarem ambos os rebentos que se plantaram na mesma cova, arranca-se o mais fraco. Rega-se á farta por todo o verão adiante, principalmente no mez de setembro, quando começa a formar cabeça. Deixa-se em cada hastea uma só cabeça, e suprimem-se todas as que vão apparecendo em volta da primeira; por derradeiro aparam-se as folhas, cortando-lhes obra d'uma terça parte para a banda da ponta. As alcachofras dão assim novidade até virem os grandes frios, que impedem os fructos mais serodeos de vingar. Para fazer com que estes amadureçam, arrancam-se os pés, recolhem-se em estufa, aonde se plantam na areia até duas mãos travessas de fundura.

290. Quando se quer que as alcachofras dêem novidade na primavera, plantam-se mais tarde, e só se regam para se não deixarem morrer. Por fins de novembro chega-se-lhes

uma pouca de terra em volta do troço até altura d'um palmo; no inverno despem-se da folha até perto d'outro palmo acima do chão, e cercam-se d'esterco de camas; e em vindo os grandes frios cobrem-se de palhiço dos curraes, sobre o qual se põe uma telha, para que o vento o não espalhe; e se lhe deixa uma abertura da banda do meio-dia, a fim de que a planta goze dos raios do sol, cada vez que elle descobrir.

291. Chegada a primavera, descobre-se primeiramente o olho da planta; d'ahi a dias tira-se a palha do lado do sol, e d'ahi mais a oito acaba-se de tirar de todo, e escavam-se os troços, que dentro em pouco reverdecem e lançam filhos.

292. Descoberto o troço á enxada, separam-se, com a unha ou com uma navalha, todos os rebentos que cercam o olho até á parte mais grossa do troço; cortam-se as hasteas que deram fructo; faz-se uma cova em roda da planta, e rega-se abundantemente.

293. Por meado de maio começam os novos rebentos a crear cabeça, que se trata do modo que fica dito (289).

294. Colhidas as alcachofras, cortam-se as hasteas muito rentes, ou se esgalham do troço principal. Dentro em pouco rebentam novos filhos; deixa-se um sómente, o qual á força de muitas regas ainda póde dar novidade no outono.

295. Quando se querem desfazer os canteiros, por estarem velhos, póde-se-lhes fazer dar uma especie de *cardo*, mais delicado ainda que o *cardo hortense*. Para isso deixa-se

um só olho a cada pé, o qual continúa a medrar até setembro ou outubro; em se querendo fazer branquear, cobre-se de palha, e dentro em um mez está prompto para se colher. Por tempo dos grandes frios branqueia-se em estufa, o que se faz enterrando os pés na areia, dispostos em correnteza, mas separados uns dos outros com uma pouca de palha.

296. Para se colher a semente, deixa-se seccar o fructo na propria planta, conservando-o porem inclinado para o chão, atado a um pau, para que a agua da chuva lhe não penetre por entre as escamas, e faça apodrecer as sementes.

CARDO HORTENSE (*Cynara cardunculus* L.),
CICLA (*Beta cycla* ou *vulgaris*) (135).

297. Cultivam-se duas especies de cardo; o *cardo do coalho*, e o hortense ou de comer. Um e outro se propagam de semente [n].

298. Semeiam-se em janeiro em cama e debaixo de redoma para darem novidade em maio. Como tem duas folhas, *dispõem-se* mais á larga, tambem debaixo de redoma, e n'outra cama coberta d'um palmo de terra. Em estando maiores, plantam-se a valer n'outra cama d'estrume muito desfeito e quasi inteiramente curtido, coberta de palmo e meio de terra, e hão de ficar em xadrez, e afastados uns dos outros tres ou quatro palmos. Cobre-se cada pé com sua redoma até estar bem pegado. Podem-se-lhe alem disso semear pelo

meio rabãos, rabanetes, salsa, e outras hortaliças, das que duram pouco tempo na terra.

299. O cardo quer que o reguem muito a miude. Muitos pés espigam, mas os outros supprem optimamente a falta desses.

300. Como a planta já não cresça mais, ate-se por tres ou quatro partes, um dia que faça bom tempo; cubra-se de palha, e torne-se a atar por cima (*). Cada vez que se regar deite-se-lhe de proposito a agua sobre o olho. Esta planta assim tratada faz-se branca, e põe-se boa para se cortar dentro de tres semanas. A mesma palha torna depois a servir para branquear outros pés que vem mais se rodeos.

301. Para dar segunda novidade depois de acabada a primeira, planta-se no mez de março em terra livre, em covas de palmo e meio d'alto, e affastadas umas das outras mais de quatro palmos, que se encham d'esterco, e se cobrem de terriço. Rega-se assim que se acaba de pôr, e agasalha-se com vasos com o fundo voltado para o ar, ou com uma pouca de rama, até estar bem pegado; d'ahi em diante rega-se um dia sim outro não. Por mais diligencias que se façam nunca se póde evitar que espiguem alguns pés.

302. Torna-se a semear em terra livre por meado d'abril, para se colher no outono e in

(*) Para se fazer esta operação ao *cardo de Tours* cujas folhas são cobertas d'espinhos, são precisas duas pessoas calçadas de polainas e luvas de camurça, e com avental do mesmo, e deve-se ter toda a cautella para não quebrar as folhas ao aperta-las.

verno. Preparam-se para isso canteiros de nove palmos de largura; apparelham-se as covas como acima dissemos (298), e lançam-se-lhes tres ou quatro sementes em cada uma, a tres dedos de distancia umas das outras, e se enteram com o dedo. Em os pés estando já crescidos, escolhem-se os mais fortes para se deixarem ficar, e arrancam-se todos os outros. No mez d'outubro fazem-se branquear successivamente (300).

303. Quando se vem approximando o tempo frio, puxa-se-lhes alguma terra para o troço ou se cobrem de palha. Em os frios sendo muito grandes, arrancam-se os cardos com torrão, mettem-se, com a ponta das folhas para fóra, em covas que tenham quatro palmos e meio d'alto, seis de largo, e comprimento em proporção dos pés que nellas se querem guardar, os quaes hão de ficar separados uns dos outros por uma ponca de palha; cobrem-se estas covas com palhiço dos curraes ou com esteirões.

304. Tambem se podem branquear atando-lhes as folhas, e cobrindo-os depois de terra. O modo de lhes colher a semente é o mesmo que atras fica dito a respeito das alcachofras, com a só differença que ao cardo se cortam os pés rentes do chão, em vindo os grandes frios.

ASPARGO (*Asparagus officinalis* L.)

305. No mez de março divide-se certa porção de terra fraca e não muito humida em canteiros de seis palmos de largo, separados entre si por intervallos de tres palmos. Esca-

vam-se estes canteiros até á altura de quatro palmos, e a terra que se tira vai-se amontoando sobre os espaços que ficam livres. Abertas assim estas covas, lança-se-lhes uma camada d'esterco de bois bem curtido de dous palmos d'altura, e se calca até ficar reduzida a palmo e meio. Cobre-se finalmente com duas mãos travessas de terra misturada com a necessaria porção de bom terriço, passado tudo por uma ciranda. Pega-se das raizes dos aspargos da sementeira que se fez em março do anno antecedente, põem-se ao de cima desta especie de camas, deita-se sobre cada uma seu punhado de terriço, e acaba-se de cobrir a mesma cama com uma mão travessa da terra que se tirou ao fazer das covas.

306. Aproveitai os intervallos que ficam livres, seméando ou plantando nelles quaesquer hortaliças que dêem novidade no mesmo anno. Pelo verão adiante mondai a miude, e regai de quando em quando, principalmente no tempo das grandes seccas.

307. No principio de novembro cortai os talos uma polegada acima do chão; deitai sobre os canteiros mais uma mão travessa de terra, que tornareis a tirar dos carreiros que os separam, e dai um ligeiro fabrico á enxada em volta de cada pé. No verão seguinte mondai com toda a diligencia, e não regueis senão em caso d'extrema seccura.

308. No mez de novembro do anno seguinte repetem-se os mesmos amanhos, e deita-se por cima dos canteiros mais uma camada d'esterco de meio palmo d'altura.

309. No mez de março enterra-se este es-

terco ao forcado ou á pá (A 44). Passado pouco tempo entram a apontar á flor da terra os novos rebentos, de que este anno ainda se não ha de fazer gasto, senão com a maior parcimonia. Para se colherem os aspargos usa-se d'um instrumento d'uma construcção particular, o qual consiste em uma hastea de ferro de duas mãos travessas de comprido, sem contar o espigão que se encava no cabo, e terminada inferiormente n'uma folha recurvada em fórma de meia lua, com dentes como uma serra. Para usar deste instrumento, crava-se pela terra abaixo bem a prumo e encostado ao aspargo que se quer cortar, até á altura de duas mãos travessas; com um geito que se dá á mão abraça-se o aspargo com a folha, e corta-se puxando o instrumento para cima com alguma inclinação. Depois de colhidos atam-se em mólhos, e, quando se não gastam immediatamente, guardam-se n'um vaso com a ponta para cima e com o troço mergulhado em tres dedos d'agua, ou, o que ainda é melhor, enterram-se em areia fina até ao meio.

310. Em vez de plantar os aspargos em pé de galinha, tambem se podem plantar em uma só fileira, mas não se dá então aos canteiros senão tres palmos de largura, e palmo e meio aos intervallos que os separam.

311. Alguns hortelões, depois de haverem preparado os canteiros, como fica dito (305), semeiam nelles os aspargos em vez de os plantar. Para esse fim abrem differentes covinhas d'uma mão travessa d'altura, deitam-lhe um punhado de terriço, e tres sementes, alguma cousa affastadas umas das outras. Se acontece

nascерem todas tres, arrancam dous pés e deixam um só. Os aspargos creados deste modo dão novidade ao cabo de quatro annos, da mesma sorte que os plantados pelo methodo ordinario, mas duram dez e mais annos, e são muito mais formosos.

312. Ao apparelhar dos canteiros (305), tambem se lhes póde proporcionar meio de lhes applicar os *rescaldos*, de que necessitam para darem novidade no inverno. Dentro de quinze dias ou tres semanas começam a apparecer os grêlos. Cortam-se um dia sim outro não, cobrem-se de palhiço cada vez que o frio augmenta, e tornam-se a descobrir em fazendo sol. De quinze em quinze dias renovam-se os *rescaldos*. Nos mezes de novembro e dezembro ha de se ter summo cuidado em que a cama não desenvolva muito calor de mais.

313. Os canteiros assim tratados dão novidade por espaço de dous mezes, ao cabo dos quaes se tiram os *rescaldos*, entulham-se as covas de terra, e deixam-se descansar os aspargos dous annos a fio, sem se colherem.

314. Estes mesmos ou semelhantes resultados se conseguem igualmente por meio de camas descobertas (18), que se fazem de mez a mez de novembro por diante, e se cobrem de duas mãos travessas de terra bem adubada de terriço. Plantam-se nellas, do modo que acima dissemos (305) as raizes dos aspargos, semeados dous annos antes: cobrem-se de tres dedos de terra, por cima da qual se deita um pouco d'estercó quente. D'ahi a tres ou quatro dias substitue-se este mesmo estercó por

uma mão travessa de terra, e se cobrem os aspargos com redomas ou vidraças. Cada pé começa a dar novidade dez dias depois de plantado, e continúa por espaço d'um mez, ao fim do qual está queimado, e nunca mais pôde tornar a produzir.

315. Os aspargos creados desta maneira vem muitas vezes estiolados, em rasão do pouco sol que recebem. Póde-se-lhes fazer recobrir a côr verde depois de colhidos, atando-os em mólhos, enterrando-os até ao meio nos rescaídos, e cobrindo-os com uma redoma; pouco sol lhes basta para de brancos ou avermelhados, que eram, se fazerem verdes, que é a côr que, segundo o voto dos entendedores, devem ter para serem bons.

316. Cultivam-se tres castas d'aspargos, a saber: o aspargo branco de Polonia ou d'Hollanda (*alba*), o d'Alemanha que é maior e de côr arròxada (*amethystea*), e o ordinario de côr verde (*altitis*), único que se encontra em nossos mercados.

PIMENTÃO (*Capsicum annuum* L.)

217. Cultiva-se principalmente para se fazer conserva do fructo em vinagre e até algumas vezes em assucar. Tambem se come crú.

318. Em Hespanha, Italia, no Meio Dia de França e nas duas Indias semeia-se em terra livre, e quasi não precisa cultura. Nos paizes do Norte todo o seu cultivo se reduz a ser semeado sobre cama em março, e plantado em maio em vasos ou em canteiros com intervallo de palmo e meio de pé a pé, em si-

tio alguma cousa sombrio e terra um tanto humida. A semente conserva a faculdade de se reproduzir por espaço de muitos annos.

TOMATE (*Solanum lycopersicum* L.)

319. A cultura desta planta é ainda mais simples que a da antecedente. Quer terra humida; mas, como é pegada, lavra toda a horta. Para lhe aproveitar a semente, deixam-no apodrecer, e tanto que sua carne molle e sumarenta está inteiramente delida, lavam-se as sementes e põem-se a seccar.

BERINGELLA (*Solanum melongena* L.)

320. No Sul de França costumam semear esta planta annual em terra livre, dispõem-na em xadrez em terra bem aparelhada, e regam-na a miude. No Norte semeia-se com cedo sobre cama descoberta; dispõe-se depois sobre cama surda (24), com mais de dous palmos d'intervallo entre pé e pé. A planta seca no outono. Colhe-se o fructo, o de casta rôxa tanto que apresenta uma côr purpurea, o de casta branca em apresentando uma bella côr de marfim: seu tamanho é então de perto d'um palmo de comprido e de tres dedos ou uma mão travessa de grosso.

321. Como as sementes raras vezes chegam a amadurecer nos paizes do Norte, costumam-nas mandar ir do Languedoc ou da Provença, aonde se dão excellentemente.

322. Este fructo só é bom para comer sendo colhido de fresco. Tambem se pode fazer

seccar para se comer no inverno, partido em talhadas e passando-as por agua a ferver.

MORANGOS (*Fragaria vesca* L.)

323. Os morangos dão-se muito bem de semente, mas é melhor transplanta-los, com o proprio torrão, dos bosques aonde crescem naturalmente, para as hortas; o que se costuma fazer nos mezes d'outubro, dezembro, março e abril.

324. Plantam-se os morangueiros em boa terra e bem aparelhada, guarnecendo outras hortaliças, ou em canteiros propios de seis palmos de largo, ou antes sobre encosta ou ao longo d'um muro; nesta situação dão melhor fructo, mais formoso e temporão.

325. Para se plantarem em canteiros, abre-se primeiro o necessario numero de covas quadradas d'um palmo de fundura, a palmo e meio umas das outras e dispostas em xadrez; põe-se em cada uma seu morangueiro, e acabam-se de encher com terra virgem, esterco e terriço, tudo bem misturado, e se deixa uma covinha em roda de cada pé, para se poder regar com mais facilidade e economia. Feito isto, deita-se uma mão travessa d'esterco por cima dos espaços que separam os morangueiros.

326. Em estando alguma cousa crescidos lançam uns braços avermelhados (ou estolhos), com que tendem a propagar-se em volta de si; é mister tirar-lh'os á proporção que vão apparecendo, para que esta excessiva multi-

plicação não tire a substancia toda ao pé principal, nem impeça a flor de crear bom fructo.

327. Mondai e regai a miude, e mechei a terra com os dedos, para não offender as raizinhas mais tenras da planta.

328. O uso dos guarda-ventos póde concorrer para se crearem morangos mui formosos em qualidade, e em muita quantidade.

329. Colhem-se os morangos tanto que apresentam a côr rosada e lustrosa que lhes é propria, o que se faz cortando-os pelo pé com a unha do dedo polegar. E não se hão de apanhar todos os dias a fio de cada morangueiro, mas sim de tres em tres, ou de dous em dous por occasião dos maiores calores.

330. No mez d'outubro e entrada de novembro enterra-se á enxada o esterco que se deitou em volta de cada pé, e torna-se-lhes a deitar outra porção no mez de março seguinte, e pela mesma occasião se tiram todas as folhas seccas, que ainda se acham presas ao troço da planta.

331. Quem quizer que os morangueiros lhe dêem novidade no outono, cape-lhes todos os botões que começarem a apparecer na primavera (*).

§. VIII. FUNGOS, TORTULHOS OU COGUMELOS (*Fungi*) [o].

332. Diferença-se esta classe de todas as outras, por abranger grande numero d'espe-

(*) Parecia de rasão que neste logar nos occupassemos dos ANANAZES (*Bromelia ananas*); deixa-

ciés venenosas a par de muitas outras que são boas para comer; por cujo motivo se requer grandissima prudencia no uso de taes substancias, e tanta mais quanto mais factivel é confundirem-se, pela muita parecença que tem, especies de qualidades inteiramente oppostas. Na verdade o cogumelo das iguarias assemelha-se, quasi a ponto de se não poder distinguir, ao *amanita verna* (*tortulho de sapo?*), que mata a quem o come. E o *amanita muscaria* que é venenoso, é quasi da mesma côr e feição que o *amanita aurantiaca*, que nenhum mal faz á quem o come. 333. Nas provincias faz-se indistinctamente uso de todas as especies comestiveis; porque, como cada um os apanha para seu proprio gasto, não tem que temer dos enganos alheios. As especies mais geralmente empregadas são o *agaricus eryngii*, que nasce sobre as raizes do cardo corredor, o *amanita aurantiaca*, o *boletus edulis* (*miscaro?*), que se costuma multiplicar regando o chão dos bosques com uma pouca d'agua em que o tenham tido d'infusão, e o *merulius cantharella*, mui facil de se distinguir por ser como em fórma de trombeta, e d'uma linda côr amarella. Em Napoles dá-se muita estimação ao *boletus tuberaster*, que cresce sobre certa producção vol-

mo-los porem para o Tratado dos Jardins, porque os meios que o hortelão costuma ter á sua disposição, e de que até agora temos fallado, não são sufficientes para se poder crear este fructo, mais delicado do que substancial, e cuja excellencia está em reunir o sabôr de dous ou tres fructos, de que entre nós se não faz tamanha estimação.

canica, a que lá dão o nome de *pedra dos cogumelos* (*pietra fungaja*). Na Toscana fazem grandissimo apreço do *phallus esculentus*, a que chamam *pioppini*.
334. Em Paris é prohibida a venda de quaesquer cogumelos, que não sejam creados em cama; e todos quantos cestos delles são levados ao mercado, são diariamente examinados por um funcionario especialmente encarregado dessa inspecção; e tudo o que se julga suspeito é, sem mais cerimonia, deitado ao esterco. Por isto é que nesta capital são mui raros os desastres devidos ao uso de cogumelos venenosos, e esses mesmos pouquissimos, que acontecem, não se podem attribuir a negligencia da inspecção, mas unicamente ao uso de cogumelos comprados fóra do mercado, ou colhidos pelo proprio que delles é victima.

335. O unico remedio que se conhece contra tão terriveis envenenamentos é a immediata applicação d'um vomitorio de tartaro emetico, e tomar bastante leite depois de lançadas as ultimas porções de veneno.

336. Parece que o modo por que os Russos costumam preparar os cogumelos os preserva infallivelmente dos ruins accidentes, que tão frequentes são entre nós. Viajantes dignos de todo o credito nos affirmaram ter-lhes visto comer impunemente as especies mais venenosas; circumstancia esta que, segundo esses mesmos viajantes, se não póde attribuir senão ao costume, que naquellas partes ha, de os ferver em vinagre.

COGUMELOS DE CAMA (*Agaricus edulis* L.)

337. Ainda até agora se não descobriram verdadeiras sementes nos cogumelos, como nas plantas de que anteriormente temos fallado. A unica substancia em que se tem reconhecido, com mais alguma certeza, a faculdade de reproduzir a especie, é uma certa felpa ou bolor branco de neve, a que os hortelões dão o nome de *clara de cogumelo*.

338. Esta *clara* cria-se naturalmente sobre o esterco, como seja collocado em circumstancias para isso favoraveis, e pega depois mui facilmente, transportado para outras exposições, embora sejam menos vantajosas.

339. Os cogumelos de cama criam-se d'um de dous modos; ou sobre verdadeiras CAMAS, ou sobre MEDAS, especie de camas ao ar livre, que se fazem em qualquer pateo, ou n'uma adega, n'uma estufa, ou até nas minas ou galerias das pedreiras.

340. A *clara* só sobre as *camas* se cria espontaneamente; donde se transplanta para sobre as *medas*, as quaes tem a vantagem de serem mais economicas do que as *camas*, e, sendo construidas em qualquer subterraneo, dão novidade por todo o inverno adiante.

341. O modo de fazer as *camas* é o seguinte. No mez de dezembro abre-se uma cova de duas mãos travessas de alto e tres palmos de largo, em terra leve e areenta; em forte e barrenta faz-se mais alta, e até se lhe cobre o fundo de seixos e areia grossa, por onde se sumam as aguas. Ajunta-se sobre as bordas da cova a terra que della se tirou, e

enche-se d'esterco misturado com bastante excremento de bestas, formando um monte de fôrma abaulada e de tres palmos d'alto; calca-se muito bem calcado, e reboca-se todo por igual com uma camada da mesma terra de dous dedos de grossura, que se assenta com as costas d'uma pá de pau. Deixa-se assim ficar até ao mez d'abril; chegada esta epocha, deita-se por cima da cama uma manta de palha dos curraes de tres dedos d'espessura, e espera-se que os cogumelos comecem a nascer, o que infallivelmente terá logar pelo mez seguinte, se a estação lhes correr favoravel.

342. Um dia, sim outro não levanta-se a manta de palha, e apanham-se os cogumelos que vem rompendo. Tornam-se a tapar os buracos que se fazem para os arrancar, principalmente se vem muitos agarrados uns aos outros.

343. Os cogumelos de cama só são estimados em quanto não passam do tamanho d'uma avelã; e é preciso colhe-los antes que o umbraculo (ou chapéo) se abra, e desdobre as franjas que o guarnecem pela banda de baixo. Em París costumam-nos trazer ao mercado muito bem acondicionados, e em cestinhos feitos de proposito para este serviço.

344. Feita a apanha, borrifa-se a cama, excepto se estiver tempo de chuva. Um balde d'agua é quanto basta para regar uma cama de tres varas e meia de comprido.

345. As camas continuam a dar novidade por espaço de quatro mezes ou mais, se o esterco de que são feitas tiver levado bastante porção d'excremento de bestas.

346. Tanto que as camas cessam de dar novidade, desmancham-se, e põe-se de parte a *clara*, para depois se lardearem as *medas* com ella. Esta mesma *clara* tambem se pôde guardar secca por espaço de dous annos, sem perder sua virtude reproductiva.

347. São as *MEDAS*, em relação ás *CAMAS* de cogumelos, o mesmo que, nas outras culturas, as *camas descobertas* (18) em comparação das *camas surdas* (24).

348. Em terra forte e humida começa-se por cobrir o chão d'areia grossa e caliça, para que as aguas possam escoar com mais facilidade. Pega-se no esterco, que se tem primeiro deixado ao ar cousa d'um mez, e faz-se delle um monte de fórma abaulada, de palmo e meio d'alto e quatro e meio de largo. Passados quatro dias torna-se a remecher, tira-se-lhe uma terça parte, e em logar della se lhe ajunta igual porção d'esterco novo; e torna-se a concertar o monte ou *meda*, dando-lhe tres palmos de largo e dous d'alto. D'ahi a dias lardeia-se de *clara*, cujas porções se enterram á flor da meda a palmo e meio umas das outras; feito isto, torna-se-lhe a deitar por cima a porção d'esterco que se poz de parte n'uma das operações antecedentes. Passados mais alguns dias assenta-se esta meda com as costas d'uma pá, barra-se com terriço, espalha-se-lhe por cima um pouco d'esterco velho em pó, e por cima deste uma mão travessa d'esterco fresco, que se torna a revirar d'ahi a oito dias, mas sem transtornar a fórma abaulada que a meda deve ter. Quinze dias depois arreda-se esta manta d'ester-

co fresco, e examina-se se a *clara*, que fica por baixo, está com disposição para dar novidade. Marcam-se com pausinhos, que se deixam espetados, os sitios que promettem, e torna-se a compôr a manta d'esterco que se tinha levantado. D'ahi a tres ou quatro dias faz-se a apanha pelo modo que atras fica dito (342). Uma meda assim governada dá novidade por espaço de dous ou tres mezes. De verão rega-se todos os dias, nos mezes mais temperados um dia sim outro não, e d'inverno de quatro em quatro. Quando está para gear, carrega-se de mais esterco ainda pouco curtido.

349. As medas que se fazem em subterraneos e estufas, não precisão ser *rebocadas* (341). Não exigem mais cautellas, senão que lhes tapem todos os respiros ou aberturas; e só temem os estragos dos ratos do campo, que se lhes aninham no interior. Governam-se como as antecedentes; ás que se fabricam ao longo dos muros dá-se a fórma d'encosta.

350. Em algumas partes da Italia meridional emprega-se, em vez d'esterco, o bagaço da azeitona ou da baga de louro, que dá uma casta de cogumelos mui saborosos, que se reputa ser o *Agaricus ostreatus* de Persoon.

351. Tambem se podem fazer camas, para nellas se criarem tortulhos, com as alimpaduras do trigo, cevada, aveia e centeio, de que se enche uma cova de tres palmos d'alto, até sobrepujar duas mãos travessas acima dos bordos; cobrem-se d'uma mão travessa de terra d'outras *camas* ou *medas* já desfeitas. Dentro

de dous ou tres mezes começam a dar novidade com muita fartura.

TUBARAS DA TERBA (*Tuber cibarium* L.)

352. Esta especie de cogumelo, tão apreciada em rasão de seu aroma delicadissimo, é uma producção subterranea, que se cria naturalmente nas mattas de carvalhos da parte meridional da Europa. As mais estimadas (em França) são as do Perigueux; mas perdem grande parte de sua fragrancia com o transporte. Parecem-se por fóra com um seixo, tanto na fórmula, como na côr escura e no escabroso da superficie; por dentro são brancas, e ás vezes anegradas com veios brancos a modo de marmore.

353. Valemo-nos do faro dos porcos para as achar. Estes animaes fossam a terra nos sitios aonde as persentem; e, como as descobrem, fazem-se-lhes largar, deitando-lhes uma mão-cheia de bolotas. Costuma-se-lhes dar esta busca pelo outono.

354. A cultura das tubaras ainda está por descobrir. Póde-se todavia tentar propaga-las nos bosques em que se não criam, acarretando para elles alguma terra das mattas aonde as ha em maior abundancia, ou deitando pelo chão algumas talhadas das mesmas tubaras.



REPORTORIO D'HORTELOES [p].



JANEIRO.

355. **E**M quanto gear, apparelha e accarreta esterco, faze esteirões, concerta sebes, guarda-ventos &c. Tem conta nas plantas delicadas, que estejam bem cobertas; e do mesmo modo as medas e camas de cogumelos.

356. Tanto que o tempo o permittir, continúa com os amanhos para a primavera.

357. Semeia sobre cama rabãos, rabanetes, aipo, cardo hortense, pepinos e melões de casta pequena para maio, repolho branco, verde e rôxo, couve lombarda, azedas, salsa e aspargos para março.

358. Dispõe chicoria, cenouras para semente, pastinaga e alhos porros; e sobre cama melões e pepinos semeados em dezembro.

359. Semeia em terra livre favas (ditas de *París*).

360. Apparelha as ultimas medas de cogumelos para março e junho.

361. *De 20 até 31.* — Dispõe couve-flor e brocolos.

FEVEREIRO.

362. *De 1 até 10.* — Planta em terra livre cebola, ervilhas temporãs, favas ordina-

rias e aspargos. Semeia sobre cama melões, repolho, aipo, beldroegas verdes, cerefolho; agriões, alface de casta pequena, nabos, rabão rustico, cenouras, rabãos e rabanetes. Dispõe alface, melões, pepinos e couve-flor.

363. *De 10 até 20.* — Semeia em terra livre ervilha gallega e cherivia, manjerição, alface da primavera, couve lombarda para julho; sobre encosta chicoria e escarolla; de baixo de vidraça melões.

364. *De 20 até 28.* — Semeia em terra livre cebolinha para o inverno, cebolas para novembro. Dispõe ervilhas verdes, favas e feijões, e melões serodeos para serem transplantados uma só vez.

Dispõe sobre encosta (13) alface repolhuda e crespas semeada em outubro e janeiro, couves semeadas em agosto; planta aspargos, hortelã, chalotinhas, alhos, morangos, cebolas nascidas em junho e novembro, alface, couve-flor semeada em outubro; cenoura amarella e betarrabas para semente.

Prepara camas para cogumelos.

MARÇO.

365. *Desde 1 até 15.* — Semeia chicoria, repolho serodeo, couve-flor, acelga, feijão, rabãos, rabanetes temporãos, beldroegas de casta dourada, cerefolho, nabos, cenouras amarellas, pastinaga, chagas, pimpinella e salsa.

366. Planta ervilha de quebrar, normanda, quadrada, e cebola.

367. Planta sobre cama abobara mogan-

ga e feijões para junho. Transplanta morangos. Descobre as alcachofras.

368. *De 15 até 30.* — Descobre toda a sorte d'hortaliças. Semeia aspargos, alface da primavera, porros para dispôr no inverno.

369. Planta batatas, raizes d'aspargos de dous annos, chicoria, alhos, cebolinha para dous annos, estragão e pimpinella para quatro, azedas para dez, salva, herba cidreira, tomilho, alecrim, losna e alfazema para tres ou quatro annos.

370. Planta a valer repolho, couve lombarda semeada em novembro, couves para semente, pastinaga, alhos porros, nabos, cebola, chalotas, alhos ordinarios e couve-flor.

371. Especa e capa ervilhas temporãs semeadas em novembro; capa melões plantados oito dias antes.

ABRIL.

372. *De 1 até 15.* — Semeia em terra livre salsa, alface, estragão, aipo, alcachofras, repolho, betarrabas, azedas, alface crespa de casta pequena para julho, couve lombarda para agosto, brocolos para setembro e novembro, almeirão para branquear d'outubro a dezembro, beldroegas douradas, acelga de cardo, cenoura amarella, pastinaga, cercefi e rabãos.

373. Semeia sobre cama, chicoria branca.

374. Dispõe a valer os mais formosos pés d'alface repolhuda. Planta ervilhas de quebrar, quadradas e outras para seccar em verde, e favas para darem novidade em agosto.

375. *De 15 até 25.* — Planta cardo hortem-

se, tomilho, alfazema, salva e mangerona em ruas, feijão semeado em março para dar em junho, aipo de janeiro para junho, couve-flor e brocolos também de janeiro, abobara moganga e pepinos de março.

376. Esladrôa e planta alcachofras para o outono.

377. Continúa a semear abobaras, pepinos e melões.

378. *De 25 até 30.* — Replanta sobre cama surda pepinos serodeos; transplanta morangos dos bosques para a horta, e faze alfobres delles.

MAIO.

379. *De 1 até 15.* — Semeia em terra livre nabos, chicoria para ser comida em julho, pepinos para conserva (*cornichons* lhes chamam os francezes), aipo pela terceira vez para ser comido em outubro, alface e beldroegás; sobre camas couve-flor.

380. Planta melões para darem novidade pelos Santos, cardo hortense, feijões rajados, couve-flor, repolho d'inverno, acelga de cardo (ou *cycla*), alcachofras, alface, e abobara porqueira. Replanta acelga loura, abobara moganga de março e morangos.

381. *De 15 até 31.* — Planta para ficar feijões, pepinos verdes para conserva em agosto, setembro e outubro, ervilha quadrada para comer em grão verde em julho e agosto, e outras variedades proprias da estação.

382. Dispõe funcho, couve saboia, couve-flor para dar novidade em outubro, beldroegás para semente e aipo.

383. Desbasta os alfobres muito bastos; espeda e capa ervilhas de trepar; rega á farta as alcachofras. Corta os pés velhos da salsa e as hasteas dos morangueiros de março.

JUNHO.

384. Semeia rabãos e rabanetes, beldroegas douradas, rapuncio, couve lombarda de casta pequena, acelga de cardo para dispôr; chicoria, alface e aipo pela ultima vez.

385. Dispõe alhos porros, acelga de cardo, alface, chicoria, escarolla e cebolinha de fevereiro.

386. Desbasta cebolas, guarda as que são de sobresalente para as tornar a plantar em novembro e fevereiro.

387. Torna a esladroar as alcachofras.

388. Recolhe semente de cerefolho d'outono, d'alface crespa verde e d'Aubervilliers. Planta ervilhas suissas, e põe paus aos feijoeiros.

389. Faze novas camas para cogumelos, e outras para pepinos serodeos.

JULHO.

390. De 1 até 20. — Semeia em terra livre alface real para o outono, acelga, cebolinha e rabãos para agosto, rabanetes longaes para o outono e inverno, e espinafres.

391. Planta sobre cama pepinos, e em terra livre feijão, ervilha quadrada, couves para o outono.

392. Recolhe diferentes sortes de sementes, e legumes próprios da estação.

393. *De 20 até 31.* — Semeia cebola branca temporã para a primavera seguinte; cebolinha e morangos ao longo de muros.

AGOSTO.

394. *De 1 até 15.* — Corta a rama ás cenouras, betarrabas, cebolas e pastinaga.

395. Semeia rabãos para o outono; cerefolho, cebolinha e chicoria para o inverno; espinafres e alface allemã para o outono e inverno; alface crespa para dezembro.

396. Corta as hasteas velhas das alcachofras; arrança cebolas; recolhe ervilhas seccas.

397. *De 15 até 31.* — Semeia couve-flor, repolho, e couve lombarda para se comer em maio e junho, cercefi, escorcioneira e cerefolho para se comer no outono e inverno.

398. Planta bastante chicoria, alface real e de Perpignão para darem novidade no outono e inverno, e tambem morangos de junho.

399. Ata chicoria (para a branquear); colhe semente d'alface, rabãos, cerefolho, alhos porros, cebolinha, cebola, alhos grossos d'Hispanha, betarraba, chagas &c.

400. Apparelha medas para os cogumelos.

SETEMBRO.

401. *De 1 até 15.* — Semeia cebola para dar novidade depois da sementeira d'agosto, rabãos e rabanetes brancos de casta grande.

402. Planta ervilhas temporãs em vasos para amadurecerem em estufa no outono.

403. *De 15 até 30.* — Semeia pastinaga, cenoura branca para abril, espinafres para o inverno, chicoria por toda a parte, e rabãos misturados com outras castas de sementes.

Dispõe chicoria para o inverno; replanta couves d'inverno e alface real.

404. Ata alcachofras para lhes branquear as folhas, e faze tambem o mesmo a algumas couves-flor.

405. Corta salsa e acelga, e queima a rama da cherivia de anno.

N. B. Por fins deste mez não ha de haver na horta um só palmo, que esteja por semear ou plantar de diferentes castas d'hortaliças.

OUTUBRO.

406. *De 1 até 15.* — Semeia espinafres, e a ultima porção de cerefolho para dar novidade na primavera seguinte; rabãos para darem em novembro e dezembro, e ervilhas verdes sobre encosta para darem no mez d'abril. Desmancha as camas; colhe folhas d'alcachofras de setembro.

407. *De 15 até 31.* — Semeia alface de cordeiro para a primavera, alface crespa para janeiro, orelha de mula temporã para abril. Planta chicoria para semente, olhos d'alcachofra para a primavera, morangos, couve, e alface temporã. Empalha cardos hortenses; faze medas para cogumelos. Recolhe em estufa e cobre d'areia nabos e almeirão, para os branquear.

NOVEMBRO.

408. Acarreta palha dos curraes para o pé dos canteiros de chicoria, alcachofras, aipo, alhos porros e raizes aprumadas. Começa a apparelhar camas para nellas dispôr alface d'agosto, setembro e outubro, e plantar aspargos. Ata cardos hortenses e chicoria, e chega-lhes terra em volta do troço; corta os talos aos aspargos, azedas e estragão.

409. Transplanta para a estufa cardos hortenses, betarrabas, escorcioneira, cercefi, salsa, cebolinha, almeirão para branquear, alcachofras com fructo por amadurecer, e couve-flor.

410. Planta repolho e alface para semente.

411. Semeia rabãos para janeiro, ervilhas temporãs em vasos, para serem recolhidos d'inverno em estufa, e postos em cama para darem novidade mais cedo.

412. Prepara camas de cogumelos para darem novidade na primavera.

413. Amanha os canteiros que estiverem devolutos, para estarem promptos em se lhes querendo pôr quaesquer hortaliças.

DEZEMBRO.

414. Planta ervilha ordinaria e suissa sobre encosta para dar novidade em maio e junho, e ervilha temporã para dar novidade em abril; planta tambem sobre a mesma encosta pepinos temporãos, e até alguns melões; alface para dispôr, favas e aipo. Prepara camas de cogumelos para darem novidade em junho e setembro.

416. Corta as azedas ; carrega as alcachofras de mais esterco , cobre as ervilhas de novembro de palhiço dos curraes , e arrancá cenouras para as guardar em rimas na estufa.

CONSELHOS IMPORTANTES.

LANÇA em registo todas quantas observações tiveres logar de fazer na roda do anno. Se algum incidente se te offerecer , ou seja propicio ou contrario á colheita , indaga attentamente quaes possam ser suas causas. Reserva sempre um cantinho da horta , para nelle fazeres quaesquer tentativas , e repetires quaesquer experiencias, que tenham por fim o melhoramento da cultura. Mantem o credito de teu estabelecimento , guardando boa fé em teus ajustes, vivendo em paz e harmonia com os visinhos, e tratando com humanidade creados e jornaleiros. Acostuma teus filhos ao trabalho e fadigas ; esforça-te por que adquiram uma instrucção perfectamente accommodada ao genero de vida que tem de seguir ; inspira-lhes , com teus exemplos e pelos meios da brandura, o amor á virtude, que tão bem se casa com os prazeres licitos e honestos da vida. Desta sorte viverás honrado , rico e independente.

FIM DO TRATADO DAS HORTAS.

NOTAS.

NOTAS

DO TRADUCTOR.

[a] Pag. 1.

Horticulture chamam os francezes á arte do jardineiro, e *jardinage* á do hortelão; em portuguez não ha, que nós saibamos, vocabulos que correspondam a estes, em quanto, para designar a arte do lavrador, temos as palavras *lavoura* e *lavranga*. Parece-nos que muito bem poderíamos a portuguezar aquelles dous termos, invertendo-lhes porem a significação; isto é empregando o de HORTICULTURA para exprimir a *arte do hortelão* ou *amanho das hortas*, o de JARDINAGEM para designar a *arte do jardineiro* ou *cultivo das flores*.

Quando apprehendemos esta traducção, protestámos comnosco mesmos nunca fazer a menor innovação de termos; porque estavamos persuadidos que, sendo a agricultura uma sciencia tão antiga como as sociedades, e que já em nossa terra floresceu, devia ella ter na lingua portugueza todos os vocabulos necessarios a seu trato; e d'aqui concluíamos que toda a vez que delles carecessemos, o devíamos antes attribuir a ignorancia nossa, do que não a pobreza da lingua, e que nenhum direito havia para nos servirmos do alheio sem primeiro sabermos o que tinhamos de portas a dentro; e assim preferiamos o usar de periphrazis a adoptar expressões que não fossem verdadeiramente portuguezas; e primeiro nos pozemos a revolver o pó das livrarias, a folhear dictionarios, e, sempre que se nos deparou occasião, a praticar com os entendidos na materia, para assim fazermos, do melhor modo que nos foi possível, o inventario das riquezas da lingua, no assumpto em que pretendíamos escrever.

Não obstante porem todas as nossas diligencias, brevemente viemos a conhecer que, se no precedente Tratado era possível, ainda que nos não vangloriamos de o haver conseguido, empregar constantemente uma expressão pura e appropriada, já assim não succedia no actual e seguintes; porque tínhamos de fallar de praticas e descrever instrumentos inteiramente novos para nós, para os quaes nos faltavam absolutamente palavras; e por isso nos temos visto forçados a commetter alguns neologismos. Mas ainda neste caso adoptámos uma regra que tivemos por mais prudente, que foi a de antes appropriar ao assumpto os termos de nossa lingua, que mais accommodados nos parecessem, do que aporтугuezar palavras francezas, quasi sempre avessas ao genio da lingua portugueza: se não acertámos na escolha, consola-nos a idea de que não foi por falta de diligencia.

E já que quebrámos o primeiro protesto, quebramos tambem o segundo, que era de não fallarmos da difficuldade desta traducção, o que para uns nos parecia escusado, e inutil para outros. Não é só na escolha de termos technicos que esta difficuldade consiste; outras muito maiores são as com que nos temos visto obrigados a lutar. Uma, a que já no Prefacio alludimos, está na necessidade de evitar muitos termos que, não sendo d'agricultura, são superiores á instrucção da maior parte dos leitores para quem esta obra é destinada, para os quaes o que se quer é uma Agricultura de *manta e carapuça* e não de *capa e espada*, segundo a expressão d'um nosso amigo, cujo voto em materia de linguagem e estilo é ponderosissimo. Mas para essa difficuldade se vencer, requer-se grandissimo esforço, e muitas vezes algumas liberdades que excedem a authoridade de traductor, que de si é muito limitada. Escrevia o author, como dissemos, para uma nação aonde a instrucção elementar está muito mais adiantada e diffundida do que entre nós, fazia um livro pa-

ra ser explicado nas escholas, aonde o mestre vai desfazendo as duvidas mal que apparecem; ora nenhuma destas vantagens tem o traductor. Muitas vezes é no emprego de certas noções de chimica ou de botanica, bem que muito simples, que está a difficuldade; outras vezes em algumas expressões tiradas da geometria, que se tornam necessarias n'um grande numero de descripções.

Pelo que respeita ás difficuldades do primeiro genero, procurámos, todas as vezes que podemos, desvia-las por via d'uma phrase ou parenthesis, intercalado no texto, ou com a ajuda de notas, quando o objecto carecia de maior desenvolvimento; outras vezes porem entendemos que mais valia não fazer comento algum, já por não confundir ainda mais o espirito do leitor, já por nos parecer desnecessario para a intelligencia dos preceitos praticos, que são o fim essencial deste Curso: isto fizemos, por exemplo, quando as duvidas podiam versar sobre algumas breves explicações theoricas que o author semeou, com extrema parcimonia, pelo decurso da obra. O que nos isto tem feito conhecer é a necessidade d'um livro em que os principios destas sciencias sejam expostos mui popular e elementarmente; empreza essa que, pela utilidade que della resultaria, muito folgariamos poder commetter e desempenhar, tal como a concebemos. Pelo que toca ás expressões geometricas, sempre que podémos, as substituímos por outras de uso mais vulgar; por angulo recto, dissemos *esquadria*, por obliquo, *inclinado*, por vertical, *a prumo &c.*, mas tambem não quízemos suppôr tão ignorantes nossos leitores que não entendessem as palavras *triangulo*, *quadrado*, *parallela &c.*, que de mais a mais não são nada boas de traduzir.

Outra difficuldade não menor está propriamente no estilo e contexto da phrase. Todos sabem quanto em geral é custoso traduzir de francez para portuguez, e não faltam boas e más traducções para o

attestarem ; mas o que poucos imaginam é quanto seja difficil traduzir um livro extremamente conciso, e d'um genero de concisão que se não accommoda á do idioma para que se traduz ; traduzir um livro scientifico para ser entendido do povo ; e traduzir d'uma lingua, em que a sciencia de que se trata se acha muitissimo cultivada e vulgarizada, para outra em que jaz em grandissimo atraso, e em que não ha quasi modelos nenhuns neste genero d'escripta, e esses poucos que ha quasi se não podem seguir, por muito antigos, escriptos n'uma linguagem obsoleta, e em tempo em que a sciencia estava ainda muito pouco adiantada.

Provém esta falta de bons modelos, que encontra quem se propõe escrever sobre agricultura, d'outra ainda muito mais lamentavel, a de Escolas Ruraes ; porque só por via dellas seria possivel reunir o saber pratico e conhecimento dos termos e linguagem dos campos com a instrucção scientifica. Temos, verdade é, linguagem agricula fallada, mas para a termos escripta é preciso que os rusticos se façam authores, ou os authores se façam camponezes, e isto só succederá quando a criação d'Escolas d'Agricultura estabelecer este commercio, esta troca d'instrucção pratica e instrucção theorica, entre os homens da sciencia e dos livros e os homens da pratica e dos campos. Bastava esta, que é a menor de suas vantagens, para que qualquer Administração patriotica se dêsse pelo menos tanta pressa em crear essas Escolas, quanta houve em fazer votar o Regulamento da Navegação do Douro, instaurar as milicias, e propôr o *paternal* projecto dos foraes. Voto inutil ! Leis para vexar, empobrecer e aviltar esta malfadada nação, e muito principalmente a classe agricula, todos os dias as vemos cegamente propôr ; mas leis que augmentem a prosperidade e engrandecimento nacional, leis em favor da agricultura, artes e commercio ; — em summa

As em favor do povo só PERECEM.

[b] *Pag.* 6.

Tanto o principio aqui assentado pelo author, como as consequencias d'elle deduzidas são da mais rigorosa exactidão. É na verdade sabido de todos que o sol aquece tanto mais, quanto mais alto se eleva sobre o horisonte, ou quanto mais a prumo cahem seus raios; e a razão é porque o mesmo numero de raios que neste caso descem juntos sobre uma dada superficie, tem de se repartir por outra mais extensa, como seja inclinada, e tanto mais se espalham, e perdem de força, quanto maior fôr a inclinação. Esta é tambem a causa da differença do calor do sol a diversas horas do dia.

Mas accrescenta Raspail, que por esta mesma causa se sente muito maior calor na vertente de qualquer montanha do que em seu cume ou *em planicie*. Esta proposição, verdadeira quando applicada a collinas de pequena elevação, carece de restricção ou antes de explicação, para tambem o ser a respeito das altas montanhas. Supposta a mesma exposição e igual altura acima do nivel do mar, nenhuma duvida ha que a temperatura será, pela razão já apontada, muito mais elevada sobre a encosta de qualquer monte, do que em planicie; pelo que respeita ao vertice do monte, não só ahi milita a mesma razão, senão tambem a differença d'exposição, a mais livre circulação dos ventos, a maior altura, a maior distancia do mar &c.

Mas o que é principalmente para notar é a diversidade de climas que a mesma vertente póde offercer, desde a fralda da montanha até ao cimo; diversidade esta de climas que está em tal relação com a altura do terreno, que, se supposermos uma serra, cujo cume coberto de perpetuos gelos corresponda por sua temperatura ás regiões polares, e a considerarmos dividida em tantas zonas, quantos são os graus de latitude que se contam desde a região em que é situada até ao pólo, cada uma del-

las corresponderá, tanto por sua temperatura como por sua vegetação, aos differentes graus de latitude que se comprehendem entre aquelles dous limites. Esta observação feita pela primeira vez sobre os Pyreneos por M. Ramond, repetida por varios naturalistas sobre quasi todas as serras do antigo continente, recebeu a sua mais completa e magestosa confirmação, em virtude das viagens de M. Humboldt á immensa cordilheira dos Andes. Estas montanhas, situadas exactamente debaixo do equador, tendo de 48 a 60 legoas de largura ou extensão transversal, nascendo de nivel com as aguas do oceano, e erguendo-se a uma altura muito superior á das mais elevadas da Europa, offerecem n'um pequeno espaço d'algumas leguas, todos os climas e todos os vegetaes espalhados pela superficie do globo.

[c] *Pag.* 13.

O uso das redomas, que mui bem se podem considerar como especies d'estufasinhas portateis, ha de provavelmente ser olhado por nossos leitores como um luxo desnecessario em Portugal. Assim será realmente para as hortas de Lisboa e em geral das provincias meridionaes, mórmente para aquelles hortelões que não quizerem largar o ramram antigo, para se darem á cultura das hortaliças finas, nem colher novidade em todas as estações do anno. Mas já assim não é para muitas terras do Norte, cujo clima é tão frio como o de París e ainda mais, aonde a cultura das hortas requer iguaes senão maiores cuidados, e aonde só tem sido possivel prescindir deste luxo, renunciando em parte a essa cultura. Reconhecemos que as redomas inteiriças sabiriam entre nós excessivamente caras, e só algum proprietario rico as poderia possuir para supprir completamente ao serviço d'uma horta de grandeza regular; mas as redomas faceadas, que qualquer póde fazer, e quasi sem despeza, de pedaços de vidros quebrados, podem muito bem substituir as primeiras, não obstante não

serem tão perfeitas. Muito aconselhamos ás pessoas abastadas queiram introduzir este uso, de que, com toda a certeza, hão de colher bastantes vantagens.

[d] *Pag. 20.*

A este proverbio poder-nos-hão oppôr outro inteiramente contrario, tirado do Diccionario de Bluteau = *quem ralo semeia rala colhe a paveia.* = Não podemos affirmar se aqui houve alteração do primitivo adagio popular, ainda que muito nos inclinamos a acreditar que sim. Tal proverbio seria falsissimo não só em relação á moderna sciencia, mas em relação á sciencia e á pratica de todos os tempos, como bem se prova da seguinte passagem de Columella, que, contrastando com o supposto proverbio portuguez, concorda perfeitamente com o do texto francez. « Se nacer basta a sementeyra, diz o author gaditano, crearaa espiga pequena e vãa, e nacendo rala, se lhe fizer bom tempo, lançaraa filhos, e de pouca semente daraa munto fruyto. » Á vista disto não duvidamos que o proverbio portuguez fosse em sua origem = *quem basto semeia rala colhe a paveia.* =

[e] *Pag. 24.*

Assim como a agua é um dos principaes agentes da vegetação, assim tambem a arte de a distribuir ás plantas, o conhecimento dos preceitos a que se deve attender na execução das REGAS é um dos objectos que mais interessam ao agricultor, mórmente em um paiz como o nosso, aonde este remédio é absolutamente indispensavel, já para supprir a falta das chuvas, que por espaço de mais de metade do anno costumam ser mui raras, já para moderar os effeitos d'um sol excessivamente ardente. Por esta razão, satisfazendo ao que promettemos em uma nota do 1.^o volume desta obra, procuraremos ampliar um tanto as ideas emittidas pelo author a este respeito.

O conhecimento das aguas, do terreno e das plantas que nelle se cultivam é a principal base sobre que hão de assentar quaesquer preceitos, que se queiram estabelecer ácerca do modo pratico d'executar as regas.

No tocante ás aguas pouco temos que accrescentar ao que se lê no texto. Nenhuma duvida ha que a melhor agua seja a da chuva, sem que até agora haja sido possivel explicar completamente as causas de sua superioridade, sendo que as proprias plantas aquaticas medram com ella. O orvalho da noute é outro beneficio de que principalmente gozam as plantas dos climas meridionaes, aonde o calor do dia produz grande quantidade de vapores, que o subito esfriamento das noutes serenas torna outra vez a condensar e a fazer cahir em chuva miudinha sobre as plantas sequiosas. As chuvas do inverno ou muitas vezes o derretimento das neves na primavera fazem trasbordar os rios, cujas aguas, espraiaando-se sobre as proximas campinas, nellas depõem o natteiro ou deposito fertilizador de substancias animaes e vegetaes, que trazem d'envolta. Taes são os meios por que a natureza rega: por feliz se deve dar o homem se a bem souber imitar.

Já daqui se conclue que as melhores aguas para regar não são as aguas limpidas, mas sim as turvas, as das enxurradas, principalmente as que passaram por grandes povoações, e que vem carregadas d'impundicies, com que fertilizam os campos, ministrando ás plantas, alem da humidade, muitos principios nutrientes. Tambem se concebe facilmente que as melhores aguas serão as mais arejadas, e as estagnadas pelo contrario as menos proprias para as regas. As aguas tambem são más quando vem carregadas de muitos saes terreos, principalmente de sulfatos e muriatos, os quaes tem o grave descontento de se incrustarem sobre as raizes das plantas e torna-las incapazes para a absorpção, assim como de formarem sobre o terreno uma côdea impenetravel ao ar. Para evitar ambos estes inconve-

nientes, assim como para arejar as aguas, costumam muitos agricultores faze-las cair d'alto sobre rama d'arvores, feixes de vides &c.; por este modo lhes fazem largar grande porção desses saes nocivos á vegetação.

O meio mais simples e geralmente sabido para julgar da boa ou ruim qualidade das aguas consiste em experimentar se cosem bem os legumes (feijões, favas, ervilhas &c.) e se desfazem o sabão. As que não preenchem estas condições só em ultimo caso se hão de empregar; o seu principal defeito está em serem muito abundantes de saes, principalmente de sulfato calcareo (ou gesso).

Quanto á quantidade da agua quer-se que seja sufficiente e proporcionada ao genero de cultura e natureza do terreno; a excessiva quantidade póde ser tão prejudicial como a sua falta. Quando é pouca é mister sabe-la poupar; se fossemos a que-re-la conservar sempre corrente, antes de chegar ás plantas, já a terra a havia chupado, ou se tinha dissipado no ar; por isso o mais acertado é guarda-la em tanques ou quaesquer reservatorios, que a não deixem sumir, e não regar senão quando a necessidade o requerer; no caso de ser muito pouca mais vale regar de cada vez com fartura uma só porção da fazenda, do que distribui-la escassamente por toda ella. Se a mesma agua vai successivamente a muitas partes, a ultima que a recebe aproveita menos, porque antes de lá chegar já tem de-posto todo o nateiro; convém logo trocar a ordem da rega, e fazer com que a agua vá directamente a cada parte por seu turno.

A natureza e configuração do terreno são duas circumstancias muito attendiveis no objecto que nos occupa. A nenhum terreno mais aproveitam as regas do que aos leves e arentos, aos pedregosos, aos cretaceos, e em geral aos que são mais aridos. As terras argilosas querem, pelo contrario, ser regadas em menor abundancia e muito mais raras vezes. Os

terrenos de turfa ganham em serem regados com muita agua, para assim perderem parte de sua acidez.

O sub-solo, ou camada inferior do terreno tambem influe muito para o caso, e talvez mais ainda que a propria camada superior; com sub-solo arenoso até os terrenos argilosos supportam bem a grande abundancia d'agua; com sub-solo argiloso o terreno mais delgado se contenta com pouca agua, e a muita lhe faz damno.

A fórma e disposição do terreno é, como dissemos, de muita importancia. Os terrenos muito enladeirados, principalmente os arenosos, pouco aproveitam com as regas muito copiosas, as quaes, em vez de os fertilizarem, lhes levam para os baixos toda a substancia dos estrumes. Neste caso encaminhem-se as regas em direcção que cruze a do declive, e sejam mais amiudadas e menos abundantes. O terreno desigual tambem offerece seus inconvenientes, já porque alguns altos e corcovas ficam ordinariamente por regar, já porque a agua se lhes empoça em muitos baixos. Por estas razões é de toda a necessidade proceder a um exacto nivellamento do terreno, antes de nelle estabelecer qualquer systema de regas a valer. Convém igualmente aplanar, quanto fôr possivel, todas as desigualdades, e dirigir as aguas por fórma que vão ao maior numero de partes.

É tempo de considerarmos as regas em relação á natureza e estructura das plantas, ao fim para que se cultivam e aos diversos periodos de sua vegetação.

A abundancia das regas faz crescer as plantas em viço, isto é em partes herbaceas; a sua escassez dispõe-nas a florir e fructificar: donde se segue que, conforme o producto que queremos colher, assim precisamos regar com mais ou menos profusão. *Com agua se faz herva*, dizem os Allemães, querendo significar que, para haver bons prados, é mister regalos com fartura; a maior parte das hortaliças, tambem querem bastante agua: importa pelo contrario

ser mui parco em regas para com as plantas que se cultivam para se lhes colher o grão; os pães muito regados só crescem em cana e dão a espiga vã.

As plantas, cujas raizes se cravam pela terra abaixo até grande profundidade, carecem de muito menos agua do que as de raizes mais á flor da terra; esta é a razão porque preferimos a luzerna para prados artificiaes, nos sitios aonde se não pode regar com muita abundancia. As plantas tuberculosas (as batatas) querem pouca agua, e as bulbosas (cebolas, alhos &c.) ainda menos; o mesmo tem logar com as que são dotadas de folhas muito carnosas.

As plantinhas muito novas, as que se criam em alfobre para ao depois se disporem, querem que as reguem a miude, mas pouco de cada vez; as que estão em toda a força de sua vegetação herbacea exigem regas abundantes; mas como são em flor ou em fructo, contentam-se com muito menos agua: este periodo é na verdade destinado pela natureza para a elaboração dos succos formados no periodo anterior.

Distinguem-se duas principaes sortes de regas, segundo os orgãos que mais directamente recebem a acção da agua; dá-se o nome de *rega de mão*, de *aspersão*, ou rega propriamente dita, á que se executa ordinariamente ao regador, deitando a agua sobre a rama das plantas; *rega de pé* ou *irrigação* é quando se encaminha a agua em roda do troço das plantas de modo que, embebendo-se na terra, seja immediatamente chupada pelas raizes.

A primeira, praticavel só em ponto pequeno, convém principalmente na primavera, quando a terra se acha ainda humida e a atmospherá secca; quando as folhas estão cobertas de pó e são de natureza tal que a agua lhes não possa fazer damno. A segunda, unica exequivel quando se regam grandes porções de terreno, mas applicavel tambem nas pequenas culturas, é preferivel todas as vezes que o terreno está muito secco; quando se receia que a agua, ficando ás gotas sobre as folhas, as possa quei-

mar, pela concentração que faz dos raios do sol; ou quando as mesmas folhas, por qualquer outra forma, podem padecer com o contacto da agua.

A rega propriamente dita faz-se por meio de regadores ou de bombas de mão, e nenhum preceito tem, alem dos já expostos no texto, em quanto ao modo pratico de sua execução.

A rega de pé ou irrigação constitue só por si uma arte importantissima, cujos principios nos é impossivel expôr neste lugar com a devida extensão. Basta que varia muito segundo a quantidade da agua, segundo a relação de seu nivel com o do terreno que se pretende regar, e segundo é corrente ou estagnada &c. Nas fazendas que ficam á beira d'agua corrente é mui facil a rega, quando o terreno é bem igual e está de nivel com a mesma agua ou pouco mais alto; neste ultimo caso não é preciso mais do que fazer uma represa ou açude, que faça subir a agua quanto baste para a poder encaminhar para o chão que se quer regar, encana-la por um grande cano ou valla principal, reparti-la depois pelas diferentes peças, por via de regueiras secundarias, que se vão successivamente subdividindo até que a agua se embeba bem por igual pelos differentes canteiros; a rega vem a fazer-se deste modo por uma especie de *infiltração*.

Outras vezes rega-se por verdadeira *innundação*, deixando as plantas por mais ou menos tempo cobertas d'agua; é assim que ordinariamente se executa a rega dos arrosaes e dos prados. O fim que principalmente se tem em vista por via das innundações é fertilizar o terreno com o nateiro que as aguas depositam; neste caso é mister faze-las escoar e enxugar o prado, tanto que aclaram ou começam a corromper-se, o que se conhece por um genero de espuma branca que criam ao de cima: repete-se esta operação no outono e inverno, o maior numero de vezes que é possivel. Em alguns sitios costumam deixar os prados cobertos d'agua por to-

do o inverno; mas, para que essas innundações aproveitem, é mister que a agua gele toda sobre a herva, aliás, se só gelasse ao de cima e não pela parte de baixo, estragaria necessariamente as plantas.

Se a agua ficar mais baixa que a fazenda, é preciso usar de machinas para a levar aos sitios mais altos; se fôr de poço, os meios que ha para a tirar são as noras, as bombas aspirantes e compressorias, e outras machinas analogas, muito dispendiosas, porque precisam ser tocadas por animaes ou a braços. Sendo agua corrente e de nivel pouco inferior ao do terreno, é facil estabelecer differentes sortes de rodas hydraulicas movidas pela propria agua. Se o terreno porem ficar muito mais alto, de machina nenhuma se poderá colher maior vantagem do que do carneiro hydraulico, por ser de construcção mui simples, e propria para elevar só por si a agua a uma altura indefinida. Nos logares aonde faltar agua nascidiça ou corrente, dever-se-ha procurar por meio de poços artesianos, meio simplicissimo, quasi infallivel e muito menos dispendioso do que os que ordinariamente se usam para a descobrir, e que por todas estas razões merece ser vulgarizado em nosso paiz. Tambem se poderão fazer reservatorios das aguas da chuva, mas a condição essencial é que taes reservatorios sejam perfeitamente estanques, que as não deixem sumir. Lê-se no T. 2.^o, pag. 225 do Panorama uma interessante noticia ácerca dos *poços batidos*, de que se usa na Ilha do Fayal, assim chamados em rasão da maneira como são feitos, a qual consiste em abrir uma cova no chão em terra barrenta e limpa de pedras e de raizes, bater-lhe o fundo a maço, e cobri-la por cima com tecto de colmo. Remettemos nossos leitores para o jornal e artigo citado, desejando que esta pratica seja imitada naquelles sitios, infelizmente muito frequentes entre nós, aonde a falta d'agua diminue extraordinariamente o valor das propriedades ruraes.

[f] *Pag.* 30.

As difficuldades desta traducção, de que fallámos na primeira nota, accresce a quasi impossibilidade de achar termos correspondentes para todas as variedades d'hortaligas referidas no texto; á uma porque a propria cultura, muito mais apurada em França, tem lá creado muitas variedades, que nós cá não temos; á outra porque muitas são designadas pelos nomes das differentes terras donde são oriundas; á outra finalmente porque a maior parte dellas não vem accompanhadas de descripção, que facilite o descobrir-se essa correspondencia de termos.

[g] *Pag.* 34.

Todas as plantas cultivadas degeneram com summa facilidade. A differença das terras, a maior ou menor abundancia das regas, a diversa acção do sol e da luz, a fecundação hybrida, operada pelo polen de plantas analogas, cultivadas em campos vizinhos, são outras tantas causas que determinam semelhantes degenerações. Esta questão já de grande importancia pelo lado economico ou agricola, torna-se da maior transcendencia scientifica, botanicamente considerada. Sentimos não nos podermos aqui occupar deste interessante assumpto, mas talvez tenhamos logar de voltar a elle em algum dos seguintes tratados. Para o nosso caso basta que o melhor meio de conservar as differentes castas de plantas cultivadas, é renovar amiudadas vezes as sementes, e accommodar as differentes culturas ao terreno que lhes fôr mais proprio.

[h] *Pag.* 55.

A theoria do *estiolamento* ou branqueamento das plantas está de tal modo ligada com os principaes pontos da physiologia vegetal, que não duvidamos affirmar que quem a possuisse perfeitamente, com todos os principios em que se funda, e consequen-

cias que della se deduzem, só por isso se poderia considerar como meio iniciado na sciencia da vegetação. Pela nossa parte muito sentimos que a natureza deste livro, e os conhecimentos que devemos suppôr no geral dos leitores para quem é destinado, nos não consintam tratar este assumpto com o desenvolvimento de que carecia.

Exerce a luz sobre os vegetaes grandissima influencia. Uns ha a quem sua acção é indispensavel, outros com cuja existencia é incompativel. Aquelles só crescem, se desenvolvem e vivem á luz do dia; estes aborrecem o sol, e só nas trevas vingam sua existencia. O aspecto dos primeiros é alegre e viçoso; predomina em seus órgãos aereos a côr verde, são seus tecidos dotados de certa rijeza e elasticidade, muitos exhalam um cheiro aromatico &c. Os segundos são descolorados e sombrios, d'uma organização incompleta, de tecido molle como que esponjoso, e lançam um cheiro ammoniacal. Dir-se-hia que o imperio de Flora se acha dividido em dous grandes e bem distinctos estados: 1.^o REINO DA LUZ, ao qual pertencem todas as hervas, arvores e arbustos, os musgos, as algas &c.; 2.^o REINO DAS TREVAS, no qual se comprehendem todos os vegetaes fungosos, as plantas parasitas que crescem sobre as raizes e troncos d'outras plantas, ou sobre restos de substancias vegetaes em decomposição, os cogumellos, os lichens, o bolor &c. Tal é a divisão que M. Raspail faz das plantas em sua *Physiologia Vegetal*; divisão sobre que principalmente assentam as solidissimas bases da reforma por elle feita nesta importante sciencia (*).

(*) Não ha muito que n'um concurso de Botanica vimos certo individuo tratar d'*extravagante* esta divisão, assim como todas as descobertas de M. Raspail. Mas o que certamente é mais *extravagante* é que haja quem se apresente n'um concurso, sem ter sequer noticia dos authores que mais tem adiantado a sciencia, e lhe tem inteiramente mudado a face, e que depois pretenda encobrir sua ignoran-

Não obstante esta demarcação que distingue os dous reinos *da luz e das trevas*, os vegetaes *diurnos* e os vegetaes *nocturnos*, ha todavia alguns pontos aonde suas fronteiras se confundem. Assim os vegetaes *nocturnos* necessitam da luz para se reproduzirem; condemnados a uma escuridão absoluta, ficariam estereis, pela impossibilidade que teriam seus germes de se desenvolverem e amadurecer. Os vegetaes *diurnos* tambem tem alguns orgãos que só crescem na obscuridade, taes são as raizes que, expostas á luz do sol, suspendem suas funcções, seccam e murcham, ou se cobrem d'uma casca impenetravel á luz, convertendo-se em tronco. Em summa os vegetaes nocturnos são diurnos pelos orgãos da fructificação, os vegetaes diurnos são nocturnos pela raiz. Muitos orgãos particulares tem tambem sua parte diurna e sua parte nocturna, que se comportam mui differentemente uma da outra sob o influxo da luz.

A luz influe na vegetação por modos mui variados, já determinando certos movimentos nas folhas e nas flores, conhecidos pelos botanicos de baixo do nome de somno e vigilia das plantas, já augmentando a absorpção das raizes, já dando logar á exhalção aquosa que se opera pelas folhas, já finalmente decompondo no seio dos orgãos diurnos o acido carbonico, que as plantas recebem do ar por uma especie de respiração, ou do solo, e principalmente dos estrumes, por via da absorpção das raizes, fixando o carboneo, e restituindo á atmospherica o oxigenio. Nada diremos aqui do equilibrio, que esta funcção das plantas mantem na composição do ar atmospherico, e do qual principalmente depende

cia, pondo-se a julgar do merito desses authores que nunca leu, e a reprovar essas doutrinas que não entende; e muito mais *extrayagante* é ainda que esse individuo, obtendo nos corredores da Camara o que, nem ainda ajudado de seus muitos *conhecimentos*, poude conseguir na sala dos exames, se chame hoje Lente de Botanica.

sua pureza e salubridade ; esse ponto poderá ser muito mais vantajosamente discutido no Tratado das arvores e arbustos : o que nos aqui deve occupar são os effeitos desta acção chimica sobre a propria economia vegetal.

Um desses principaes effeitos e que mais salta aos olhos é a producção da côr verde dos vegetaes , a qual está em perfeita relação com a intensidade da luz. Apresenta-se em seu maior auge nas plantas intertropicaes, e nas que crescem sobre as mais elevadas montanhas , aonde a luz é mais clara ; diminue nos vegetaes creados em logares sombrios, e desaparece de todo nos que vivem na escuridão absoluta. O mesmo vegetal, conforme é exposto ou subtraído á acção da luz, assim recupera ou torna a perder a côr verde que lhe é propria. O carboneo predomina alem disto quasi exclusivamente na composição do tecido lenhoso ; daqui procede tambem que as plantas são tanto mais rijas quanto mais receberam a acção da luz ; esta proposição não só é verdadeira a respeito dos vegetaes lenhosos propriamente ditos, mas ainda a respeito dos herbaceos. M. Davy achou que , em quanto as chicorias que haviam sido creadas á luz tinham cincoenta e tres partes de fibras lenhosas , as que tinham sido creadas ás escuras só tinham trinta e uma partes. O mesmo carboneo entra finalmente como grande parte na composição das gommas , dos oleos , das resinas e d'outras substancias, a que as plantas creadas á luz do sol devem principalmente o sabor e aroma que as caracteriza.

Todas estas qualidades perdem os vegetaes sendo creados na escuridão. Seus tecidos , de verdes que eram , passam a ser descorados , perdem sua rijeza e elasticidade natural , fazem-se molles , flaccidos e esguios, como se fossem em procura da luz que lhes falta ; tornam-se inodoros, insipidos, aquosos e adocicados ; em summa , adquirem o caracter dos tecidos nocturnos ; e a este estado verdadeiramente en-

fermo dos vegetaes é que se dá o nome de *chlorose* ou *estiolamento*. É o que em muitos órgãos tem naturalmente logar, quando são cobertos por outros, como se vê nos olhos de todas as plantas, em quanto fechados; periodo este em que os devemos considerar como verdadeiros órgãos nocturnos. É finalmente este mesmo resultado que o hortelão consegue artificialmente, quando cobre de palha ou areia certas plantas, quando as recolhe em subterraneo, ou se contenta de lhes atar as proprias folhas exteriores, subtrahindo assim as partes mais interiores á acção directa da luz.

[i] Pag. 73.

Em obra nenhuma de botanica podemos encontrar a especie *Allium fissile*; será talvez erro typographico, e se deva ler *A. fistulosum*. Sendo assim, vem a ser uma especie mui proxima do *A. schenoprasum*, a que demos o nome de chalotinha.

[1] Pag. 87.

Sendo a melancia um dos mais deliciosos fructos de nosso paiz, procurámos dar uma breve noticia ácerca de sua cultura, para em certo modo supprirmos a falta que a este respeito se nota no texto. Valemo-nos para esse fim do seguinte artigo que, por intervenção d'um nosso amigo, nos foi communicado por um lavrador do concelho de Estarreja, no Districto d'Aveiro, logar afamado nas provincias do Norte por seus excellentes melanciaes, donde se abastece em grande parte o Porto e terras circumvisinhas; a excessiva modestia do author deste artigo é o unico motivo que nos embarga de aqui publicarmos seu nome.

Cultura da melancia.— No mez d'abril, logo que a terra começa a aquecer á superficie, sem com tudo estar falta de humidade, viram-na ou cavam-na á enxada, altura de dous palmos, para mais que não para menos; assim preparada, abrem-lhe as

dornas ou covas em distancia de cinco palmos umas das outras, d'altura da primeira cava e em fórma de funil; e a razão porque se lhes dá este feitio é porque tanto a melancia como o melão não lançam raizes para os lados, mas só um gavião para o fundo. Enche-se esta cova d'estrume curtido de dous ou tres mezes, que se mistura bem misturado com terra, e se calca com a enxada e com os pés; lança-se-lhe por cima quatro dedos de boa terra, deita-se sobre ella a semente, que tambem se cobre de outros tres ou quatro dedos de terra.

Feita assim a sementeira, não se lhe bole mais, até que, passados uns trinta dias, ou quando a terra está necessitada, se lhe dá a primeira sachá, e se deixam então nas covas ou dornas quatro ou cinco pés; dá-se esta sachá puxando sempre a terra para os pés das plantas e calcando-as, que fiquem bem apertadas. Se a terra não cria hervas, não se lhes dão mais sachas; mas se as cria, lhe dão segunda, quando as plantas principiam a lançar braços, e as deixam ficar. Passados alguns dias repartem os braços das plantas para os lados com igualdade, a fim de cubrirem a terra toda; e, se para os segurar é necessario, lhes põem pezos de terra ou pedra em cima das folhas. Se a fortaleza da planta é tal que venha de futuro a fazer sombra á fructa, cobrindo a terra de mais, lhe cortam junto á raiz, com uma thezoura ou navalha, um ou mais pés, que julgam ser bastantes para que a fructa não fique sombria; os pés que cortam deixam-nos ficar aonde estavam até que mirrem, porque, se os tirassem, embrulhavam tudo. Feita esta operação, nunca mais tornam a entrar dentro do melancial senão para lhe apanhar a fructa.

[m] Pag. 88.

A palavra *giraumont*, pela qual os francezes designam a *cucurbita americana*, é evidentemente appriação do nome GEROMUS, que o gentio do Brazil

dá em geral a todas as castas d'abobara ; não conhecendo entre nós especie alguma que condiga perfeitamente com a descripção dada no texto, julgámos mais acertado conservar-lhe um nome analogo áquelles dons, e que achámos authorisado por alguns dictionarios. Talvez seja variedade, ou typo menos degenerado da abobara *menina*, que tambem é amarella por dentro, e tem ás vezes suas verrugas pela parte de fóra.

[n] *Pag.* 92.

Ha uma terceira especie de cardo, que vem a ser o cardo penteador (*dipsacus fullonum*), planta utilissima nas artes de fição, de que fallaremos no 4.^o Tratado.

[o] *Pag.* 101.

Não sendo possivel dar guia segura para se conhecer cada uma das especies perigosas de cogumelos, limitar-nos-hemos em apresentar os seguintes caracteres geraes, por onde mui bem se podem distinguir. Devemos pois considerar como ruins 1.^o os que mudam de côr logo que os cortam; 2.^o os que são leitosos; 3.^o os que se desfazem n'uma agua anegrada e que lança cheiro cadaveroso, quando se fazem velhos.

[p] *Pag.* 109.

O reportorio d'Hortelões, tal como vem no texto, é calculado para o clima de París, e só para elle póde regular ou para outros inteiramente semelhantes. Mas não seria possivel compôr um reportorio, que servisse para todos os climas, para todos os annos e para todos os generos de cultura? Ou será preciso, para que uma obra d'Agricultura feita para um paiz, seja utilmente seguida nos mais, que se lhe façam as modificações que as respectivas differenças de clima exigem? Já no Prologo desta nossa traducção fizemos algumas rapidissimas, mas

sufficientes, considerações para mostrar a impossibilidade de resolver o problema deste segundo modo. Pela maneira porem como o pozemos em primeiro lugar, parece-nos muito mais facil de resolver; o meio, que para isso nos occorre, consiste simplesmente em applicar á agricultura o *Calendario de Flora*.

Florescem as plantas, segundo sua natureza, em diversas epochas do anno; umas na primavera, outras no estio, quaes no outono, quaes no inverno; e não só cada estação tem sua florescencia, mas cada mez, e quasi se póde dizer cada semana. Um quadro que appresente esta successão de florescencias em relação aos mezes do anno é o que, segundo a sublime e poetica expressão de Linneu, se chama CALENDARIO DE FLORA. Depende este phenomeno de causas phisicas e organicas mui diversas, mas a principal dellas é indubitavelmente a influencia da temperatura. Observa-se na verdade que a epocha em que as plantas se cobrem de flor é tanto mais temporã, quanto mais quente é a paragem que habitam, quer essa quentura proceda da latitude, quer da elevação do terreno ou de sua exposição, quer dos ventos reinantes, da maior ou menor proximidade do mar &c. Esta mesma influencia da temperatura sobre a epocha da florescencia se nota igualmente em cada paragem; porque, conforme a estação corre mais quente ou mais fria, assim as plantas florescem mais cedo ou mais tarde.

O celebre e infeliz Adanson, que seria o maior botanico depois de Linneu, se não fôra M. Raspail, tinha chegado a estabelecer em principio, que a epocha da florescencia de cada especie de plantas dependia d'uma certa somma de graus de temperatura, que, segundo elle, se deviam começar a contar do 1.º de janeiro em diante: que a flor do choupo, por exemplo, desabotoava quando essa somma montava a 168º, a da violetta a 272º, a do lilaz a 225º, e a da videira a 1770º. Não defendemos a rigorosa exactidão desta lei, que, como muito bem

pondera De Candolle, ha mister ser subordinada a outras considerações. Em primeiro logar, é claro que se não devem indistinctamente começar a contar os grãos de calor desde a mesma epocha para todas as plantas; porque ao tempo que umas estão ainda em completa hybernação, já n'outras a seiva se acha em movimento, circumstancia esta que faz que umas sintam os effeitos da temperatura bem diversamente das outras; cumpre igualmente attender que uma temperatura regularmente moderada obra necessariamente de mui diversa maneira do que outra, em que os extremos de frio e calor são muito mais affastados, embora a somma das temperaturas medias venha a ser a mesma em ambos os casos; não póde finalmente haver a menor duvida que outras circumstancias differentes, como natureza do terreno, maior ou menor humidade, acção electrica, ventos &c. possam consideravelmente modificar os effeitos desta lei. Mas o que é innegavel é que estas causas, sendo geraes, hão de, salvas pequeníssimas excepções, influir ao mesmo tempo e com força igual sobre todos os vegetaes a ellas sujeitos; por tanto se quaesquer circumstancias anteciparem ou retardarem a florescencia e em geral a vegetação d'umas plantas, tambem hão de antecipar ou retardar a de todas as mais, tanto economicas como rusticas, que estiverem no mesmo caso.

De tudo isto concluimos que, se soubermos quaes são os trabalhos d'agricultura, que n'um dado paiz convém fazer pelo tempo da florescencia de certa planta, devemos pela nossa parte executar esses trabalhos quando aquella mesma planta florecer no clima que habitamos, seja qual fôr esse clima, e corra o anno como correr. Sabemos, por exemplo, que em París o tempo de semear salsa, alcachofras, azedas &c. é no principio d'abril, quando lá começa a florescer a ameixieira e o dente de leão, segue-se que em qualquer parte e qualquer anno que queiramos semear salsa, alcachofras, azedas &c. o havemos de fa-

Fevereiro.

Amieiro, avelleira, violettas (*), meseréo menor ou laureola macha (*).

Março.

Amendoeira, pecegueiro, damasqueiro, tussilagem ou unha de cavallo, goiveiro amarello, narcisso trombeta, açafão da primavera, aderno bastardo ou sanguinho das sebes.

Abril.

Abrunheiro bravo, taraxaco ou dente de leão, jacintho dos floristas, ameixieira mansa, freixo, corôa imperial, hera terrestre.

Maió.

Lilaz branco e rôxo, castanheiro da India, olaia, cereijeira, peonía ou rosa albardeira, coentros, norça branca, lirio convalle, borragem, lirios.

Junho.

Salva, papoila ordinaria, cegude ou cicuta ordinaria, nigellas, canabrás ou sphondilio, golfões, linho da terra, dedaleira, consolda real ou esporas bravas, hypericão ou milfurada.

Julho.

Ouregão, athanasia das boticas, fel da terra ou centaurea menor, herva montã, salgueirinha, vara d'ouro ordinaria, lupulo ou pé de gallo.

Agosto.

Scabiosa ou morso diabolico, graciosa, euphrasia, malmequer da Secia, cebola alvarrã (*).

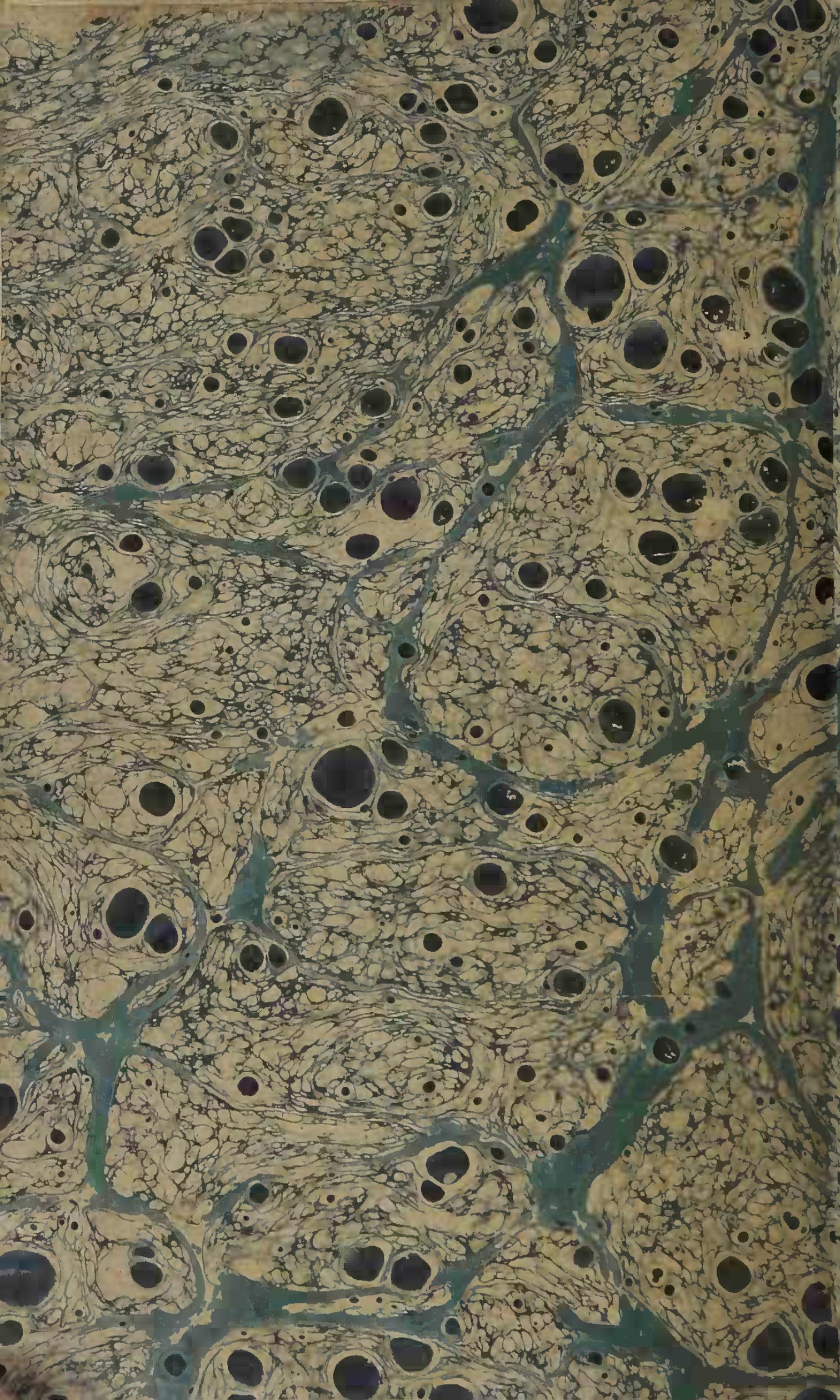
Setembro.

Gilbarbeira, hera, açafão, cravo de defuncto.

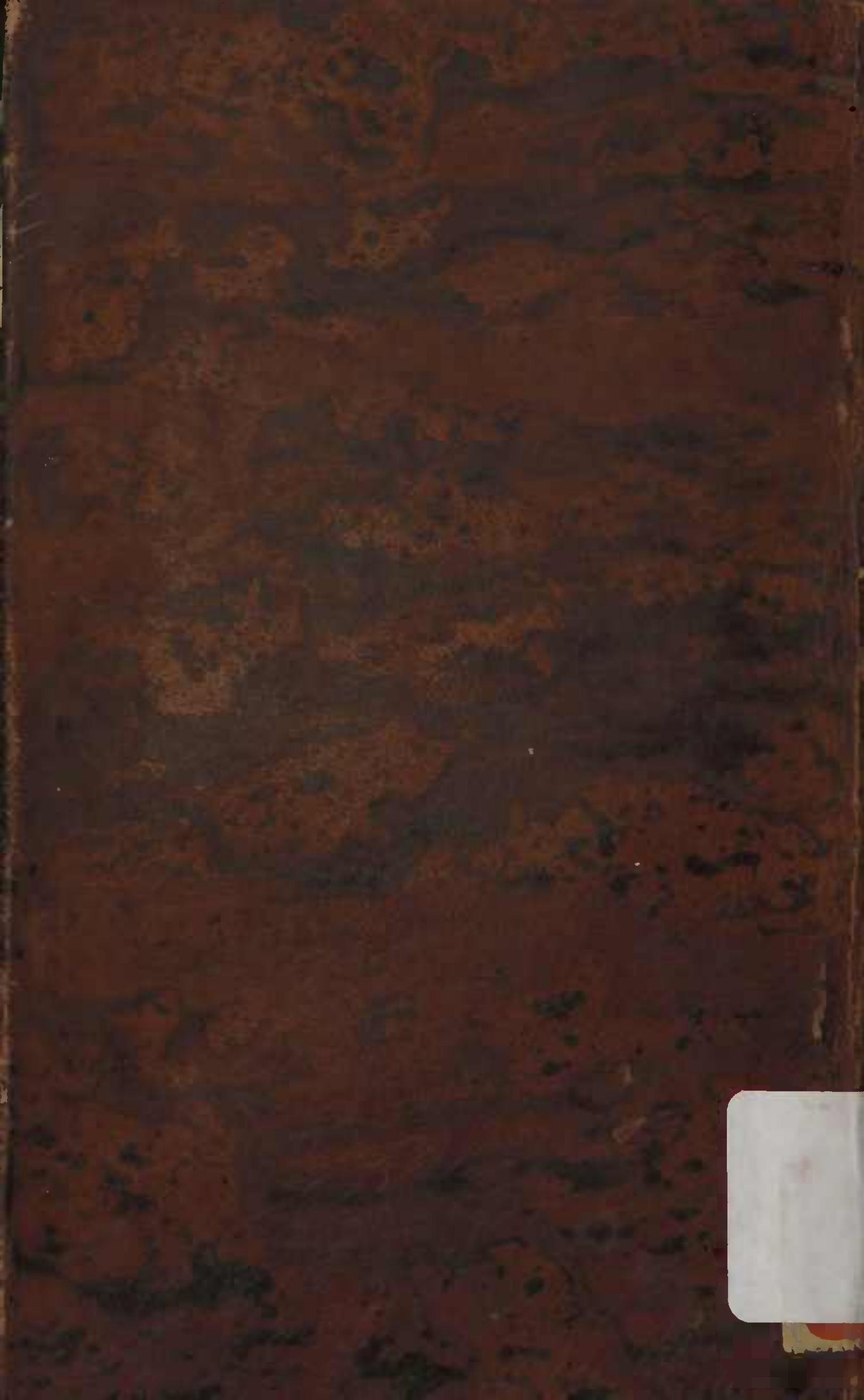
Outubro.

Girasol batateiro, margaga do inverno.

(*) As plantas que levam o asterisco (*) são extrahidas da Flora de Loiseleur de Long-Champs. No mez de janeiro substituímos o *helleborus foetidus* ao *niger*, que não achámos nas Floras portuguezas.







ORIENTAÇÕES PARA O USO

Esta é uma cópia digital de um documento (ou parte dele) que pertence a um dos acervos que fazem parte da Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP. Trata-se de uma referência a um documento original. Neste sentido, procuramos manter a integridade e a autenticidade da fonte, não realizando alterações no ambiente digital – com exceção de ajustes de cor, contraste e definição.

1. Você apenas deve utilizar esta obra para fins não comerciais. Os livros, textos e imagens que publicamos na Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP são de domínio público, no entanto, é proibido o uso comercial das nossas imagens.

2. Atribuição. Quando utilizar este documento em outro contexto, você deve dar crédito ao autor (ou autores), à Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP e ao acervo original, da forma como aparece na ficha catalográfica (metadados) do repositório digital. Pedimos que você não republique este conteúdo na rede mundial de computadores (internet) sem a nossa expressa autorização.

3. Direitos do autor. No Brasil, os direitos do autor são regulados pela Lei n.º 9.610, de 19 de Fevereiro de 1998. Os direitos do autor estão também respaldados na Convenção de Berna, de 1971. Sabemos das dificuldades existentes para a verificação se uma obra realmente encontra-se em domínio público. Neste sentido, se você acreditar que algum documento publicado na Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP esteja violando direitos autorais de tradução, versão, exibição, reprodução ou quaisquer outros, solicitamos que nos informe imediatamente (dtsibi@usp.br).