

MANUEL DE BIVAR WEINHOLTZ

Museu do Trajo
São Brás de Alportel
Centro de
Documentação

CULTURA DA FICHEIRA NO ALGARVE

(74)

I. S. A.



Reservado //
BIBLIOTECA I. S. A.

Tela pintada

Reg.^{to} N.º *2920*

Est.^{le} *Imp. Div. do*
Dissert. Traça. N.º 59

Museu do Trajo
São Brás de Alportel
Centro de
Documentação

INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA
BIBLIOTECA
RB
2920
59

1883

Da entrada na Secretaria
hoje 12 de Dezembro de 1883
Henrique S. Wild
Secret.^o

Dissertação

sobre a

Cultura da figueira no Algarve

por

Manuel de Bivar Gomes da Costa Weinholtz.

Cultura da figueira no
Algarve. —

1883.

Introdução. —

Situado entre os parallellos 37 e 42, está Portugal na região media da zona temperada septentrional. Tem, por isso, um clima temperado e pertence à primeira região agricola da divisão de Gasparin, a região da oliveira.

Tendo, porem, o clima d'uma localidade o complexo das condições atmosphericas que a caracterizam, e variando estas com a latitude, altitude, exposição e constituição hydrogeologica do solo, é facil de ver que devem encontrar-se condições climaticas muito diversas, não só dentro da mesma zona, mas até muitas vezes em localidades que estão a muito pequenas distancias umas das outras. Cassim é que o Algarve, a provincia mais meridional de Portugal, apresenta um clima muito di-

verão do do resto do paiz. Com effeito, sendo a temperatura media annual do Algarve superior a 17°, o seu clima é' mais quente; e sendo menor a differença entre a temperatura media do verão e a do inverno, o que é', certamente, devido á proximidade do mar e á barreira que as serras oppoem aos ventos do norte, o seu clima é' menos variavel. O que acabamos de dizer refere-se principalmente á parte central da zona litoral, comprehendida entre Tavira e Albufeira; a zona da serra encontra-se em circumstancias muito diversas; e d'aqui provem que, apesar da pequena extensão do seu territorio, se observa no Algarve differenças de clima, relativamente consideraveis.

Não admira portanto que, sendo a flora e a fauna d'uma região, por assim dizer, a expressão viva do seu clima, se cultivem no Algarve não só os vegetaes proprios á região da oliveira, mas tambem os que se encontram

desde o 60.º de latitude norte até quasi ás regiões intertropicaes; e que assim ali se vejam desenvolver as bananeiras, anonas, goiabas, palmeiras e outras plantas exóticas a par das oliveiras, alfarrobeiras, amendoeiras, figueiras, laranjeiras, azeituneiras, sobreiras, castanheiros, etc, etc.

Posto que a cultura da vinha tenha tido n'esses ultimos annos bastante incremento, a cultura arborea é a mais importante do Algarve, onde os cereaes são cultivados em quantidade tão reduzida que a sua produção não chega para o consumo d'um quarto da população.

Mas entre as arvores cultivadas, distingue-se a figueira, que é a arvore predominante e constitue o principal ramo da agricultura da provincia e a principal base da sua riqueza pelo importante commercio que se faz do figo com a Inglaterra, França, Hollanda, Belgica, etc., além do que é exportado em grande quantidade para Lisboa e norte do paiz, do que é consumido na pro-

vincia, tanto em secco como em maduro, constituindo em grande parte a alimentação das classes menos abastadas das povoações rurais e maritimas, e finalmente do que é empregado na alcoolisação.

Faltam-me dados estatísticos com os quaes possa pôr bem em relevo a importancia da cultura da figueira no Algarve; os que pude obter são tão poucos e deficientes que renuncio a apresental-os aqui, limitando-me a dizer que, segundo aquelles dados, a produção do figo num anno regular eleva-se a 12.963.825 kilogrammas, e o valor da exportação a 350 contos de reis. Estas, isto basta para justificar a escolha que, como filho do Algarve, fiz da cultura da figueira para assumpto d'este meu primeiro e humilde trabalho, sentindo que a pobreza da minha intelligencia e a falta d'experiencia me não permittam tratal-o com o desenvolvimento e proficiencia que a sua importancia reclamam.

Faltos d'instucção agricola, theorica e pratica, que os habilite a apreciarem a conveniencia e necessidade das modificações que devam introduzir na sua pratica de cultura, a maior parte dos nossos agricultores em vez de seguirem os processos mais aperfeçoados, deixam-se, pelo contrario, guiar pela rotina, que se acha profundamente arraigada no seu animo, e só fazem o que viram praticar a seus pais, não se importando de verificar ou experimentar se este ou aquelle processo dará melhor resultado do que o que elles seguem. Isto succede com todas as culturas e a da figueira não faz excepção á regra.

Não é intenção minha reprovar o modo como ainda hoje se faz no Algarve a cultura da figueira; nem podia ter semelhante pretensão, attendendo á minha pouca pratica em tal materia. Não deixarei, contudo, de lembrar a substituição d'algumas praticas por outras mais aperfeçoadas e convenientes, quando me parecer

que d'ellas resulte uma melhor e mais abundante produção.



Capitulo 1. —

Origem da figueira. — Variedades.

A figueira commun, *ficus carica*, pertence á familia das artocarpeas; é uma arvore tendo ordinariamente de 8^m a 10^m de altura, e 15^m ou 16^m pouco mais ou menos de diametro, de madeira tenra e a casca de um verde, tirando para cinzento. As suas folhas são d'uma bella cõr verde de differentes tons, segundo as variedades, na pagina superior, que é liza e lustrosa, ao contrario da pagina inferior que tem uma cõr mais clara e é bastante aspera; apre-

zentam 3, 5 ou 7 lobulos, tambem segundo as variedades, e a sua disposiçao nos troncos é alterna.

É sempre difficil determinar a origem das arvores de fencto, e a da figueira é ainda hoje bastante duvidosa, recordando muito a este respeito as opiniões dos agronomos, antigos e modernos. Assim, querem uns que ella seja originaria do Meio-dia da Europa por isso que ahi apparecem estas arvores espontaneamente; - outros suppoem que seja natural da Grecia, fundando-se em que os gregos já a cultivavam em epochas anteriores á fundação de Roma; - outros, finalmente, e é esta a opinião que tem maior numero de adeptos, inclinam-se a que seja oriunda da Azia menor, e que, tivese sido transportada para estas regioes, como succedeu a tantas outras arvores vindas d'ali, e que se acham espalhadas pela Europa desde as primeiras invazões barbaras.

Seja como for, o certo é que a figueira acom-

panha, a oliveira em toda a extensão da sua região e parece que a sua cultura remonta ao começo das primitivas sociedades.

É nos climas temperados que ella prospera melhor e produz mais abundantes e preciosos fructos.

Como todas as arvores fructíferas, submettidas desde longo tempo à cultura, tem a figueira produzido grande numero de variedades que differem umas das outras pela forma, cor, sabor e epocha de maturação dos fructos.

É bastante difficil, senão impossivel, fazer uma ennumeração exacta de todas as variedades que se cultivam no Algarve, não só pelo seu numero, que é consideravel, como pela grande diversidade de nomes por que uma mesma casta é conhecida, segundo as localidades. E parece-me poder affirmar que tão cedo se poderá estabelecer uma classificação clara e precisa, porque sendo presentemente conhe-

cido um grande numero de variedades, estão cons-
 tantemente apparecendo outras novas. Havendo
 todavia algumas que se distinguem das outras,
 ou pela sua melhor qualidade, ou pela sua
 mais abundante producção, indicarei, na lis-
 ta que se segue, aquellas que, por isso, me pa-
 recem mais importantes.

Cotia: - É a variedade mais productiva e a mais
 vulgar em todo o Algarve. Existe na proporção de
 95% em relação ás outras castas. Tem tamanho re-
 gular e o fructo é branco, miolo côr de rosa desmai-
 ado, doce, de tamanho mais que regular e excellente
 tanto em maduro como em secco. É o figo de que
 se faz maior uzo para passa por ser aquelle que
 secca com maior facilidade. Tambem ha figos
cotios pretos, mas são muito poucos vulgares e in-
 feriores aos primeiros.

Burjassote: - Ha de 2 qualidades; - branco e preto.
 Este tem a pelle extremamente fina, miolo ver-
 melho, grande, sabor um tanto acido. É geralmen-

te consumido em fresco por ser de maturação tar-
 dia, o que difficulta a secca. - O branco tem a
 pelle esverdeada, miolo cõr de rosa, grande, doce
 e aromatico. E' bom para consumir em verde
 e secca-se em alguma, posto que pequena quan-
 tidade, por ser a sua maturação um pouco mais
 temporan que a do preto.

Martinete: - Figo excellente para consumir
 em maduro. Secca-se, mas em pequena quan-
 tidade por ter a pelle finissima e ser muito
 melhanudo. Estas figueiras dão 2 camadas, de que
 a primeira apparece em Junho e a segunda em
 Agosto. Em ambas as camadas a cõr e' arroca-
 da e o miolo vermelho desmaiado. O figo da
 segunda camada e' mais doce que o da primeira
 que e' amarijento. Secca-se em pequena quan-
 tidade.

Enxario: - Fructo de dimensões regulares, em
 forma de pera, pelle não muito fina e d'um
 preto azulado, melhan de um alambreado de sva.

meido e magnificos para consumo em fresco e para passa, que é a mais especial. Secca com grande facilidade; cultiva-se em grande quantidade, principalmente em barlavento da provincia, onde a sua produçao é bastante abundante. Tem os ha brancos, mas em menor quantidade, tendo a pelle esverdeada, miolo vermelho e doce. Secca. -

Castelhano: - Ha branco, pouco vulgar; - preto da Rocha, o mais grão de todos, mas de inferior qualidade; - e o preto commum. É cultivado em grande escala, especialmente nas regiões do centro e sotavento. Tem o miolo cor de rosa manchado para amarelado, doce, pelle fina e d'um preto acastanhado. Como o encario tem a forma de pera, mas é menos comprido do que elle. É magnifico para fresco. Secca-se, mas, relativamente á sua produçao, em pequena quantidade, por isso que o seu maior consumo é em verde.

Verdeal:— Figo branco, grande, pelle finissima
 d'uma linda côr verde gais, salpicado de peque-
 nos pontos mais claros, miolo côr de romã,
 sementes muito miudas e sabor acido. É ex-
 cellente para maduro e, apesar do seu tama-
 nho, secca perfeitamente.

S. Luiz:— Fructo preto, pelle finissima e côr
 de violeta muito carregada, miolo côr de palha,
 semente extremamente fina, sabor d'um doce
 enjoativo, o que faz com que seja mais emprega-
 do em passa, que é excellente, do que em sec-
 co. A sua producção é bastante abundante,
 e, das castas pretas, é a mais vulgar em todo o
 Algarve.

Baloicio:— Figo branco, pelle fina, verde claro,
 apresentando uns pequenos sulcos, semelhantes aos
 gomos de uma laranja, miolo esbranquiçado e
 pouco doce. Não secca. A arvore dá 2 camadas;
 a primeira apparece em julho, a segunda em Ago-
 sto.

Sofeno: — Duas camadas. Fla- os pretos e brancos. São muito doces e empregam-se em maduros e em passa.

Cachopeiros: — Duas camadas. São dos figos mais apreciados, mas por ora acham-se pouco generalizados. Os fructos são brancos esverdeados, miolo vermelho, pelle muito fina, grandes, aromaticos e magnificos para secca. —

Pardinhos: — Fructo regular, pelle grossa e aspera, d'uma côr entre verde e castanho, miolo côr de sangue, um tanto acidos. Secca. É pouco vulgar por não ser das melhores qualidades.

Violeta: — Figo bom para maduro; tamanho regular, pelle fina, côr de violeta, doce e aromatico.

Smyrna: — São figos magnificos, mas por enquanto pouco vulgares por terem sido importados ha pouco tempo da Turquia. A sua pelle é muito fina, miolo côr de roza, muito grãos, e a semente pequenissima.

Breva:— Figo preto e bastante comprido, me-
lhan avermelhada, sabor bastante doce. De
2 camadas e em secco é uma das parças mais a-
preciadas. Também ha branco, mas em menor
quantidade.

Harro:— São muito doces e bastante proce-
rados em frescos e em passa. Têm o miolo
encarnado, semente miuda e o fructo é de ta-
manho regular.

Concelho:— Variedade pouco vulgar pela sua
pequenez. São pardos e o miolo esbranquiçado. Em
secco têm a pelle bastante dura.

Mina:— Figo branco, excellente pare maduro.

Grosse-rouge:— Variedade pouco vulgar, pois
que foi importada ha pouco tempo de França.
O fructo é bastante grande, pelle avermelhada,
miolo encarnado, bastante melhanado e suc-
culento.

Chateau Kennedy:— Como a antecedente foi
ha pouco tempo trazida de França, e por isso ain-

da está pouco generalizada. Pelle parda, miolo
côr de palha, muito doces e grãos. São difficil-
limos de seccar pelo seu excessivo tamanho e
por serem bastante succulentos.

Olho de vinha: — Figo parda, bastante volu-
mozo e de melhan encarnada; — não secca.

Ponte de Quarteira: — Excellente para consus-
mir em fresco. A secca torna-se difficil pela
grande quantidade de melhan que tem.

Cavalleiro: — Figo verde pardacento. Bom pa-
ra maduro e para passa; — melhan vermelha e
d'um sabor bastante doce. —

C. . . . de Bispo: — Figo parda, bastante volumo-
zo e succulento. Melhan branca e u tanto amar-
ga. Secca em pequena quantidade. —

Trigozo: — Bom para maduro e bastante gra-
do.

Pé de burrinho: — Fructo pequeno e pouco vul-
gar.

Lingello: — Figo parda, melhan vermelha e

de bom sabor, embora pouco doce. Pouco se secca por ser quasi todo consumido em verde.

Pançanudo: — Verde amarelado, pelle entre fina, melhan encarnada e sabor agridoce. Pouco se gasta em verde; — e' bom para seccar.

Amaro: — Verde claro, pelle fina, miolo desmaiado, sabor doce. Da' 2 camadas e faz-se uso d'elle tanto em verde como em secco. —

D. Velha: — Figo comprido, cõr parda, pelle entre fina, melhan cõr de roza pallida, sabor adocicado. Secca.

Joré Gonçalves: — Da' duas camadas. Cõr verde claro, pelle fina, melhan desmaiada, tamanho regular, pé' comprido. Secca-se em pequena quantidade.

Bacalar: — Cõr de castanha claro, pelle grossa, sabor pouco doce, mas aromatico, miolo cõr de roza desmaiada, piriforme. Secca pouco. A figueira bacalar da' 2 camadas.

Bacorinho: — Fructo regular, cõr parda, pelle

fina, melhan levemente rozada, sabôr adocicado.
 Lecca-se em alguma quantidade.

Dois à folha: — Pelle fina, côr verde muito claro, melhan rozada, doce e aromatico. Tem um enorme consumo em verde por ser excellente. Também se secca.

Moscatel: — Dimensões regulares, pelle verde claro, miolo vermelho desmaiado, muitissimo doce, com um acido levemente pronunciado e aromatico. Não secca.

Vindimo: — Pelle côr de castanha, tirando um pouco para arroxado, melhan côr de roxa no centro e côr de palha nas extremidades, sabôr doce, tamanho regular. Da' 2 camadas de que a primeira vem em junho, sendo os fructos conhecidos pelo nome de figos lampros. Lecca.

De toque: — Dezenpenha esta figueira um papel importantissimo na perfeita maturação dos fructos dos nossos figueirales, como mais adiante veremos quando tratarmos da caprificação.

Os fructos da figueira de toque (*caprificus* ou figueira brava) não servem para a alimentação, por isso que não chegam a amadurecer. São d'un branco esverdeado, bastante seccos, e é dentro delles que se acha o insecto caprificador que, depois de passar pelas suas metamorphozes, vai tocar as outras figueiras. Da' 3 camadas.

Ha ainda muitas outras variedades de figueiras, ou antes, muitos outros nomes de figueiras, como por ex: - Sachristão da Luz; rei; varina, etc, etc, e que aqui me abstenho de indicar, ou pela sua pouca importancia, ou porque, com pequenas differenças, não são mais do que aquellas que acabo de enumerar, differindo, como já tive occasião de dizer, apenas no nome.



Capitulo 2º. —

Floração e fructificação da figueira.

O modo de floração da figueira é muito differente do da maior parte dos vegetaes, sendo por isso que as pessoas estranhas á botanica, crêem que a figueira não dá flores.

O figo é uma inflorescencia em capitulo, cujo receptaculo, desenvolvendo-se consideravelmente, se une pelos seus bordos, circumscrevendo uma cavidade interior, na qual estão contidas flores muito pequenas e numerosas. Algumas variedades são dioicas; mas, na maior parte, existem flores masculinas no vertice do receptaculo, e flores femininas na sua base.

As masculinas tem cada uma um calice tripartido e 3 estames; as femininas apresentam um calice com 5 lobulos cercando o ovario, que é unilocular e contém um só ovulo suspenso á parede onde se fixa um stylete lateral bifido.

As flores femininas em seguida á fecundação trans-

formam-se em pequenos fructos capsulares (akéna), nos permas, ao mesmo tempo que o receptaculo se vai tambem desenvolvendo e adquire uma forma arredondada, ovoide ou pyriforme. São estas akénas que se unidas em massa e formando uma especie de polpa, constituem os verdadeiros fructos da figueira, que se acham resguardados por um involucro protector, o qual, posto que em verde tenha um cheiro e gosto desagradavel, no estado de perfeita maturação, adquire um sabor adocicado e um tanto aromatico.

Um indicio da floração das figueiras, é o cheiro caracteristico que se nota n'essa epocha nos figueiracs e suas proximidades.

Com março, epocha em que a figueira principia a cobrir-se de folhas, nota-se na axilla de cada uma dellas a appareção d'um olho bastante pequeno, que não é mais que um gomo rudimentar que se desenvolve, produzindo folhas, na axilla de cada uma das quaes apparece uma gemma floral, que ao passo que se vai desenvolvendo se transfor-

masse n'um figo.

Como já vimos ha algumas variedades que dão 2 camadas de fructos. Os primeiros amadurecem em junho e são conhecidos pela denominação de lamppos; - os segundos amadurecem em agosto e setembro e do vezes em outubro. A estes dá-se indistinctamente a denominação de vindimos. Este facto parece estar dependente da influencia do clima, e explica-se pelo modo seguinte: -

Nos paizes, cuja temperatura media desce a baixos de $+12^{\circ}$, a figueira perde as folhas e a sua vegetação fica interrompida durante o inverno. Na primavera seguinte, quando a temperatura sobe a $+8^{\circ}$, a seiva põe-se novamente em movimento e a arvore entra n'um periodo activo de vegetação. Nos novos rebentos nascem successivamente os figos; os que nascem primeiro, situados na base do rebento, desenvolvem-se, tem tempo de chegar á maturação no mesmo anno e por isso amadurecem desde agosto até outubro, tendo recebido desde

o começo da vegetação uma somma total de calor
 que se calcula de 3500° a 4000° . Os que nascem
 mais tarde, situados no vertice do renovo, não re-
 ceber calor sufficiente para se desenvolverem
 e amadurecerem n'aquella estação, por isso chegan-
 do os fios do outomno estacionam e ficam em
 hybernação até a primavera seguinte, em que re-
 começa a vida vegetativa. Achando-se já n'esta
 epocha em estado de bastante desenvolvimento che-
 gam a maturação em junho ou julho, tendo rece-
 bido 2144° de calor total; são estes os figos lampos
 ou da primeira camada.

Vê-se portanto que os figos lampos nascem de gomos já
 preparados nas axillas das folhas do anno precedente
 e que não tiveram tempo de se desenvolver; - os vinde-
 mos nascem na axilla das folhas do mesmo anno
 em que amadurecem. Os primeiros são mais volumo-
 gos, menos sacharinos e proprios para o consumo em
 maduro; os segundos são mais pequenos, mais sacha-

rios, menos aguçados e próprios para passar.

Devemos observar que no Algarve, apesar da sua temperatura media ser de 17° , a figueira tambem perde as folhas no fim do outomno e a sua vegetação fica interrompida durante o inverno, donde resultam effeitos analogos aos que acabamos de indicar.



Capitulo 3.º —

Caprificação.

A caprificação é uma operação que consiste em collocar fructos de figueira selvagem (caprificus) sobre as figueiras cultivadas para favorecer a fructificação destas ultimas.

Desde os tempos mais remotos que esta pratica é conhecida não só no sul da França, Italia, Hespanha e ilhas do Archipelago, como no Algarve.

Parece estar provado que a caprificação, pelo menos em certas castas de figueiras, é de extrema utilidade; - todavia desde longos annos que os botanicos e naturalistas se occupam em estudar esta questão e até hoje nada se sabe ao certo porque cada um explica o facto por differente modo, e alguns até asseguram que a caprificação é perfeitamente inutil.

Como já vimos em outro lugar, o fructo da figueira é constituido em grande parte por um receptaculo que encerra as flôres e que se torna carnudo no estado de perfeita maturação. Na figueira selvagem a organização das flôres é completa. O fructo do Capri-ficus contém um insecto que fura o da figueira cultivada, a fim de ahi depositar os seus ovos e ao mesmo tempo espalha no receptaculo, sobre as flôres femininas, o pollen das flôres masculinas.

No Oriente não se deixa só a natureza o cuidado de amadurecer o fructo, mas ajuda-se esta operação.

Para isso durante os mezes de maio e junho, os agricultores colhem os figos selvagens ou de toque e, depois de terem feito rogarios, penduram-n'os sobre as figueiras cultivadas. Têm, para isso, o cuidado de observar se os figos selvagens estão em estado de ser colhidos, isto é, se encerram os insectos promptos a sair. Eis no que consiste a caprificação que ainda hoje se pratica na Grecia, Malta e Portugal (Algarve).

O insecto, caprificador, julgou-se por muito tempo ser o *Cynips pænes*, mas, estudos mais recentes, mostram-nos que elle parece pertencer a um genero de hymenopteros designado sob o nome de *sycophago*.

Foi o sabio naturalista francez Olivier quem primeiro levantou duvidas sobre a efficacia da caprificação. Diz elle: -

"Esta operação de que alguns auctores antigos têm fallado com admiração, não me tem parecido outra coisa, em uma longa estada que fiz nas ilhas do Ar-

"chipelago, senão um tributo que o homem paga-
"va á ignorancia e aos preconceitos. Com effeito,
"em muitas regiões do Levante não se conhece a
"caprificação; não se usa d'ella em França, Italia,
"Hispanha e America; desprezamos-n'a pouco depois
"n'algumas ilhas do Archipelago, onde a praticavam
"antigamente e comtudo obtém por toda a parte
"figos bellissimos para comer. Se esta operação fôr
"se necessaria, ou porque a fecundação devene ope-
"rar-se pelo pó seminal que se espalharia ou se
"introduziria unicamente pelo olho do figo, ou por
"que a natureza se tivene servido, para transmittir
"o d'um figo ao outro, d'um pequeno insecto, como ge-
"ralmente se acreditou, vê-se bem que estes primei-
"ros figos em flôres não poderiam fecundar ao mesmo
"tempo os que teem chegado a uma certa grandeza,
"e apelles que apparecerem apenas, ou não apparecerem
"ainda e que não amadurecem senão 2 mezes depois
"dos outros."

Outros auctores acrescentam que "é incorrecto consi-

"lerar a inflorescencia do figo cultivado como composto unicamente de flores femininas"; — é verdade que as flores masculinas e as hermaphroditas são em pequenissimo numero; o seu pollem basta, comtudo, para fecundar os ovarios. Por outro lado a falta de fecundidade dos ovarios não impede o fructo de crescer, amadurecer e adquirir uma polpa saborosa.

É para notar que as observações de Olivier fizeram abandonar a caprificação nas regiões que este naturalista percorreu.

Todavia, mais recentemente, Lindley fez-se partidario declarado da theoria e pratica da Caprificação. Como apoio da sua opinião, cita o uso em que estão ainda os Maltezes de praticar esta operação sobre os figos tardios, com o unico fim de lhes apressar a maturação. Acrescenta que em todos os lugares em que esta pratica é seguida, as arvores dão 10 vezes mais fructo. Não pretende por esse facto dizer que ella seja absolutamente necessaria, mas julga-a, pelo menos, util.

Contudo, elle darou-se diz que embora a caprificação tenha por effeito, accellerar a maturação dos figos, ella é inteiramente estranha á fecundação.

Passa-se aqui, diz elle, um phenomeno analogo ao que se produz nos fructos picados ou mordidos pelos insectos e que por isso mesmo amadurecem mais depressa por cauza da affluencia consideravel de seiva que provoca d'ordinario qualquer lezaõ; mas chega-se ao mesmo resultado, ou tirando o olho ao figo, como fazem os Egypcios, ou picando o fructo com uma agulha ou uma palha untada d'azeite.

D'aqui se vê que, desde Theophrasto que pela primeira vez estudou e descreveu a caprificação, até hoje, a questáo está ben longe de ser rezobrida.

Apezar de opiniões tam contradictorias, parece-me contudo poder affiançar, em vista das observações feitas desde muito tempo no Algarve, onde a cultura da figueira se faz em larga escala, que a caprificação, se não é uma operação indispensavel para a fructificação da figueira, é todavia

de bastante utilidade, porque, além de apressar a
 maturação dos figos, torna-os mais volumozos e de
 melhor qualidade; havendo até algumas castas em
 que os figos, não sendo tocados, não chegam a desen-
 volver-se e caem picos; taes são os figos encaarios, cas-
 telhanos, vindimos, e outros. E comprehende-se bem
 este resultado porque, havendo algumas variedades de
 figueiras cultivadas que são dioicas e outras em que
 os estames abortam, são os insectos que, transportan-
 do o pollen sobre os estigmas, promovem o desenvolvi-
 mento e maturação do fructo.

A figueira brava dá successivamente no mes-
 mo anno 3 castas de figos que não são bons para
 comer e só servem para fazer amadurecer os fru-
 ctos das figueiras mansas.

Os primeiros nascem em abril e caem sem a-
 madurecer em setembro e outubro; os segundos ap-
 parecem no fim de setembro e conservam-se na
 arvore até maio, e n'este mez nascem os tercei-
 ros. Ha uns insectos que depositam nos primei-

ros figos chamados do outomno ovos que ali se desenvolvem e se transformam em outros insectos que em outubro picam os segundos figos, ou do inverno; caindo os do outomno poucos a poucos, depois dos insectos os terem abandonado. Os figos do inverno ficam na arvore até maio e contem em si os ovos que os insectos dos primeiros figos n'elles depositaram e que se desenvolvem e transformam ainda em outros insectos. Estes, quando os terceiros figos, chamados figos do verão, teem attingido um certo desenvolvimento, picam-n'os no olho e lá' introduzem os seus ovos, dos quaes nascem ainda outros insectos em junho e julho. É n'esta epocha que se apanham os figos do verão e se penduram enfiados em juncos ou espartos nas figueiras que devem ser tocadas; d'estes figos saem os insectos que penetram nos figos das figueiras mansas.

É por este modo que nos figueiras antigas ou n'outros de pequena extensão se faz a caprificação; e para isso os nossos agricultores que, pela

inspecção dos figos conhecem perfeitamente não só quando os insectos estão próximos a sair dos figos do verão, mas também quando os figos mansos podem ser picados com mais facilidade, penduram nas figueiras enfiadas de figos de toque que elles teem obtido dos seus vizinhos, ou teem comprado nos mercados.

Nos grandes figueirões este processo é inexequível, como o seria também a applicação do azeite no olho do figo, como o aconselha Larousse. A capripicção natural é, n'este caso, a mais facil e a que dá melhores resultados. Nos figueirões mais bem plantados as arvores, acham-se dispostas em quinconcios e de distancia, a distancia collocam-se figueiras bravas (de toque), de sorte que cada uma destas figueiras se encarrega de espalhar os insectos capripicadores pelas mansas que lhe ficam proximas.

Muitas vezes succede haver falta de figo de toque n'algumas localidades e então os pequenos lavradores espalham debaixo das figueiras peisce de te-

riorado, ou os resíduos das fabricas de atum que desenvolvem um pequeno insecto semelhante ao do capri-ficus e que faz nos fructos um effecto identico.

Não podemos approvar semelhante pratica.

Não fallando nos graves inconvenientes a que podem dar lugar resíduos animaes em putrefacção e que constituem um verdadeiro foco de infecção, não podemos acreditar que os insectos, que n'estas condições se desenvolvem, produzam os mesmos effectos que os que nascem e se desenvolvem nos figos de toque. Se é verdade que por este modo se apressa a maturação dos figos, não será pelo principio de que todos os fructos amadurecem mais depressa quando n'elles são depositadas larvas de quaesquer insectos? E sendo assim, não ficará prejudicada a qualidade do fructo, e não poderá até adquirir qualidades nocivas?

Capitulo 4.º —

Terreno e estrumação.

A figueira é uma das arvores menos exigentes no que respeita á natureza dos terrenos. Assim vemos-a medrar tanto nas terras férteis, como nas mais ingratas areolas e até entre pedras. No entanto onde ella melhor prospera e onde toma maior desenvolvimento é indubitavelmente nas terras argilo-siliciozas e principalmente n'aquellas em que predominar a cal, frescas e de bastante profundidade, donde vemos o dizer-se que a figueira gosta de ter o pé na agua e a cabeça ao sol. Effectivamente ha razões para dizer isto, porque, para que ella atinja grande desenvolvimento, e para que produza maior e melhor qualidade de fructos, carece de terrenos frescos, como são os fundos dos valles,

proximidades dos ribeiros, etc., e também de uma atmosphera clara e bem alumada e de um clima temperado, como o dos paizes meridionaes.

Além do terreno, também a exposição concorre muito poderosamente para o seu desenvolvimento. Em geral um terreno situado a meia encosta, ou ao abrigo de um muro, exposto ao meio-dia e garantido, tanto quanto seja possível, contra a acção dos grandes ventos é muito favoravel a esta cultura.

Além d'um bom terreno esta arvore agradece immenso todos os amanhos e adubos que se lhe dêem. Diz o notavel naturalista Olivier de Serres que, estercar e lavar augmenta a abundancia dos bons figos. Effectivamente assim é, pois que tendo a figueira as raizes muito ramificadas, o terreno vai-se esterilizando e o figueiral immensivelmente vai enfraquecendo. Para evitar que isto succeda, torna-se necessario fazer estummações. Neste caso o estume melhor será o que

estiver mais bem cortado, que se espalhará e enter-
 rará por duas lavouras encruzadas, antes das pri-
 meiras aguas. As cinzas e especialmente todos os
 adubos ricos em potassa constituem uma ex-
 cellente estumação para as figueiras.

Capitulo 5.º —

Multiplicação e cultura.

A propagação da figueira no Algarve faz-se
 por meio d'estacas, posto que ella se reproduza
 por todos os processos conhecidos. Tambem se po-
 de reproduzir por mergulhia, o que se faz enter-
 rando uma porção dos ramos que se desenvolvem
 juncto a' base dos troncos; mas este processo
 está pouco em uso.

É para lamentar que os nossos agricul-
 tores não tenham ensaiado o mais natural de

todos que é a sementeira. Infelizmente é aquella de que nunca se servem, faltando assim ás prescripções da physiologia vegetal.

Pois não seria muitissimo vantajoso fazerem-se viveiros que nos dariam arvores muito mais robustas e que melhorariam consideravelmente as castas dos nossos figos? Não vemos nós os nossos figueiraes irem enfraquecendo, as colheitas diminuindo e as arvores envelhecerem em poucos annos? E a que é isto devido senão á reproducção unica e exclusiva de estacas? Como é possível que uma estaca proveniente de uma arvore fraca e mais ou menos attacada de doenças, produza uma figueira robusta e vivedoura?

É verdade que o processo de reproducção por sementeira é muito mais demorado que o outro; mas germinando as sementes com tanta facilidade, e sem carecer de preparo algum, podia-se obviar a esse inconveniente desde o momento em que se fizessem viveiros permanentes, donde

se tirassem as pequenas arvores quando se quizessem fazer as plantações.

Attingindo as arvoresinhas ao 2.^o anno uma altura proximoamente de 0,^m 70, estavam ao 3.^o anno em condições de se poderem encastrar, e assim obteriamos variedades novas e garantiriamos a boa qualidade dos fructos e uma maior robustez e duração ás nossas arvores.

A estaca que se emprega no Algarve para a reproducção das figueiras e que tem ordinariamente 1,^m a 1,^m 50 de comprimento, é um ramo do anno anterior a que se tira o olho terminal, com o fim de que a seiva afflua para a base e assim possa lançar raizes mais facilmente.

É claro que a estaca será tanto melhor, quanto mais vigorosa for. São preferiveis as estacas grossas de talão por enraizarem com grande facilidade e rebentarem com maior força. As estacas tiradas de gomos esverdeados e com a casca ainda bastante fina dão sempre maus resultados, porque

apodrecem muito facilmente depois de enterrados. Por isso deve haver toda a cuidado na escolha da estaca porque d'ella depende o maior ou menor vigor da arvore que desejamos obter.

Para fazermos a plantação, a primeira coisa de que devemos tratar é estudar a natureza do terreno, pois que da sua maior ou menor fertilidade depende a distancia a que as arvores devem ficar umas das outras. Por tanto se o campo satisfizer a todos os quezitos que se exigem n'um bom terreno, como as arvores ahi podem attingir grandes dimensões, ha toda a vantagem em que as distancias sejam maiores para que as raizes d'umas não vão enredar-se com as das vizinhas. Nas terras fracas, seccas e pouco fundas, como não é provavel que as arvores tomem grande desenvolvimento, as distancias devem ser menores.

Para os melhores terrenos está estabelecido o limite máximo de 16^m de arvore a arvore, e para os mais fracos o limite minimo de 8^m, podendo

todavia adoptar-se uma distancia variavel entre 8 e 16, conforme a qualidade do terreno.

A plantação pode ser feita em linhas ou em quinconcio, sendo, todavia, este preferivel por se aproveitar melhor o terreno. Depois d'este ter sido convenientemente surribado e limpo, segue-se a abertura das covas, o que se deverá fazer algum tempo antes da plantação para que a terra do subsolo, exposta aos agentes atmosphericos, tenha occasião de melhor se meteorizar.

Como nem todas as terras são da mesma natureza e nem todas têm o mesmo grau de fertilidade, as dimensões das covas devem variar.

Por tanto ellas devem ser maiores nos terrenos mais ingratos, para que as raizes não toquem nas paredes antes da arvore ter tomado força sufficiente para poder resistir. Nos terrenos secos ha toda a conveniencia em que sejam mais profundas para que as raizes possam encontrar maior procura nas camadas inferiores.

Nos solos ordinarios os covatos devem ter 2^m de largura sobre 1^m de profundidade. N'aquelles, cujo subsolo fôr argilozo e impermeavel a menos de 1^m da superficie, deve haver toda a cuidado em não se deixarem no fundo do covato pequenas cavidades, onde a agua da chuva se accumularia e estagnaria por muito tempo, dando necessariamente em resultado as raizes apodrecerem e a arvore morrer. Para obstar a que tal aconteça, deve-se cavar o terreno a maior profundidade e deitar para o fundo da terra boa até a altura conveniente.

Quanto a' forma é mais conveniente a circular porque a estaca encontra um espaço igual para todos os lados, o que lhe permite poder desenvolver melhor as raizes.

todavia parece-me poder affirmar que os nossos agricultores, com rarissimas e honrosas excepções, não attendem a estes preceitos. Assim as covas que se abrem no Algarve são quadradas e tem ordinariamente 1,50 de lado por 0,50 a 0,80

de profundidade. Alguns praticos, aconselham uma largura de 2^m,20 e dizem que os covatos deverão ser, em todos os casos, o mais espaçozos possível, o que tem a vantagem da arvore se desenvolver mais rapidamente.

No concelho de Lagos, onde a cultura da figueira se faz com bastante esmero, as covas tem 2^m,64 a 3^m,88 por face e 0^m,77 de profundidade em terrenos altos e 0^m,66 em terrenos baixos.

Depois de abertas e convenientemente meteorizadas as covas, pelo modo que fica exposto, procede-se á plantação que tem lugar em fevereiro nos terrenos altos e seccos e em março ou abril nas terras baixas e frescas.

Deita-se no fundo do covato uma pequena porção de terra da superficie, chamada do sol, bem pulverizada. A estaca, que no Algarve se denomina bacello, depois de muito bem limpa e collocada no centro do covato, fazendo-se-lhe o unhamento, para que a seiva, affluindo n'aquelle sitio em maior

quantidade, facilite o lançamento de raizes. A-
 montoa-se depois o bacello tão sómente para
 regular-o, e em volta d'este monticulo deita-
 se matto e estrume, não devendo a estaca fi-
 car em contacto com este, porque poderia apo-
 daceer. Enche-se em seguida a cova com a ter-
 ra do sol até estar rasa e bem calcada, deven-
 do ficar a estaca toda enterrada e o gomo ter-
 minal completamente coberto.

Nos fins de junho as figueiras comecam a re-
 bentar, e para evitar que os excessivos calôres do
 estio as damnifiquem, é da maior vantagem ap-
 plicar-lhes algumas regas. Ha agricultores que
 são contra esta pratica. Não sei que razões pos-
 sam allegar para isso! Outros ha, mais cui-
 dadosos, ou talvez mais experientes, que, conhe-
 dores dos bons resultados que se tiram das regas,
 as mandam applicar ás suas figueiras de 15 em
 15 ou de 20 em 20 dias, confirmando-se assim o
 aphorisma — figueira regada é adiantada.

Antes de se effectuarem as regas devem estabelecer-se caldeiras em volta das arvores, para que a agua ahi permaneça por algum tempo.

Nos primeiros tempos ha toda a conveniencia em dar ao terreno repetidas sachas, com o fim de que, revolvendo bem a terra, esta conserve a frescura por mais tempo, fique livre deervas ruins e limpa de pedras, e os torrões se desfaçam.

Em quanto a arvore conserva um só gomo, deve haver cuidado em que as geadas ou os animaes não o damnifiquem, porque, aliás, a perda da figueira era certa e inevitavel. Para obstar a que isso succeda, cobrem a gemma com matto, ou tojos. Com o mesmo fim empregam-se tambem os tegumentos do linho e as folhas de piteira, atadas ao gomo com juncos, as quaes, terminando em ponta extremamente aguçada, o protejam contra os animaes, mas tem o inconveniente de que, balançando-se com o vento, o podem não poucas vezes deteriorar.

Hoje ha o maior cuidado em bem dirigir o desenvolvimento da figueira, evitando que ella se eleve muito, e, pelas limpezas successivas, e auxiliando a tendencia dos ramos a curvarem-se para o solo, dar-lhes a forma acabada, de modo que a arvore fica baixa, alastrando as abas pelo chão e bem aberta no centro; do que resulta maior facilidade na apanha, insolação mais completa da arvore, maturação do fructo mais prompta e perfeita e até augmento de produção, porque a experiencia mostra que as pernadas mais baixas da figueira, aquellas que tocam no solo, produzem mais fructo que as que estão mais elevadas.

N'alguns concelhos de sota-vento da provincia, onde ha o uzo de armar altas as figueiras, para poderem lavar e semear as terras por baixo d'ellas, a produção é menor.

Para educar a figueira do modo que fica indicado, procede-se da seguinte forma. No 1º anno o rebento da estaca tem chegado proxi-

mamente a 1^{ma} d'altura e corta-se-lhe o olho terminal para que a seiva afflua para os ramos lateraes. No inverno a arvore é podada, ficando apenas tres ramos lateraes, distantes uns dos outros e o mais symmetricos que for possivel. O tronco fica com uma altura pouco inferior a 1^{ma}.

No anno seguinte cortam-se os lançamentos novos, ficando cada ramo com dois ou tres. Todos os rebentos com tendencia a voltar-se para o interior da arvore devem ser cortados.

No 3^o anno faz-se o mesmo que no anno antecedente, havendo toda a cuidado em cortar todos os ramos que tendem a ir para o interior, e facilitando-se, tanto quanto se possa, a forma acabada. Quando os ramos lateraes inferiores chegam a tocar no solo, é quando a figueira está no periodo de melhor e mais abundante produção.

Ha alguns lavradores que educam as figueiras logo desde o principio, pendurando pedras com

tamiasas nas extremidades dos ramos, para os o-
brigarem a dirigir-se para o solo, formando assim
a copa baixa e bastante larga na base.

No 2.º anno, em janeiro e fevereiro, dá-se uma
lavoura geral com o arado e em seguida fazem-se
as cavas de monte bastante profundas, abrangendo
um espaço maior que o do covato, a fim de que a
terra possa ser bem passada pelas chuvas. Nes-
ta occasião é muito vantajoso fazer uma pequena
estruamação. O estume deve ser enterrado em ro-
da da arvore, um pouco distante do tronco, para
que as raizes melhor o possam aproveitar. Em
volta do tronco abre-se uma pequena valle cir-
cular para reter a agua. A terra assim cavada
fica em montijos. Em abril dá-se uma segun-
da lavoura, e em seguida arrazam-se os montes,
fazendo-se um ao pé da figueira para a ampa-
rar das ventanias, a que ella não resistiria por
ainda se achar muito tenra. Esta operação
é feita com a enxada e conhecida pelos nossos

lavradores com o nome de arrenda. Com fins de maio para-se uma gradagem em sentido oposto ao da lavoura, com o fim de arrazar o terreno e fazer pió ás figueiras; e finalmente em fins de junho faz-se a espoja que consiste em endreitar a terra ao redor da figueira, limpando-a de pedras, torrões, etc., etc.

No 3.^o e 4.^o annos fazem-se os mesmos trabalhos. No fim do 4.^o e 5.^o annos arma-se a figueira pela maneira que já vimos. Alguns lavradores n'esta occasião, e com grande resultado, tiram a terra toda do antigo covato, menos a sufficiente para a figueira ficar amparada. Levantam o terreno d'um e outro lado, tanto era o da antiga cova. No fundo deitam estume e matto como se faz na plantação, cobrindo depois a cova com a terra que se lhe tirou.

As figueiras a que se faz esta operação, que é bastante dispendiosa, adquirem um grande desenvolvimento, e produzem muito mais cedo do

que as outras.

Citando já a figueira com um certo desenvolvimento o cultivo limita-se a lavrar o campo em que ellas estão plantadas e a cavar a terra de montiços de modo que a área do terreno não seja menor que as abas da figueira. Deve haver toda a escuridão na limpeza das figueiras, cortando-se-lhe toda a lenha secca e todos os ramos rachiticos e enfezados e que mostram mais tendencia para subir. Até os ramos uteis devem ser limpos de tudo que possa desviar a seiva do ramo principal.

Por meio da enxertia podemos melhorar as castas dos nossos figos e augmentar mesmo o numero de variedades.

A figueira pode ser enxertada por qualquer processo. Alguns proprietarios empregam a enxertia de corôa, entre ahrile mais, e a de flauta; todavia as mais uzadas são as de es-cudo ou burbulha e de fenda. Antes de se

applicar o enxerto ao cavallo, elle deve ser limpo
 com um pano para evitar que o excesso de leite
 que cae sempre que a esta arvore se faz algum
 golpe, o possa prejudicar. A operação tem lo-
 gar em junho ou julho e a' hora de maior calor.



Capitulo 6.º —

Doenças da figueira e insectos que lhe
 são nocivos.

As doenças da figueira são principalmen-
 te determinadas, ou pela secura excessiva do
 solo, ou pela intensidade dos frios.

Em França, os excessivos frios do inverno são
 a principal cauza que affecta as figueiras, a
 ponto de as destruir completamente. Entre
 nós, se não ha receio de que o frio as mole-
 ste, não succede o mesmo com as seccas.

A grande estiagem porque parou a provincia do Algarve no anno de 1875, e que se repetio em 1878, teve por effeito apparecerem as nossas figueiras attacadas por uma doenca até então quasi desconhecida e que occasionou a morte a muitas arvores. As folhas amarelleciam e caiam pouco depois, bem como os fructos, e os poucos que ficavam, ou seccavam antes de amadurecerem, ou, se alguns chegavam à maturação, eram insipidos e de má qualidade. Pode até certo ponto prevenir-se este accidente, fazendo tanto, quanto seja possível, repetidas regas juncto ao pé da arvore; mas nos grandes figueirales esta pratica é quasi inexequivel, por ser muito dispendiosa e até porque muitas vezes será muito difficil, senão impossivel, obter a agua necessaria.

Além d'esta, ha uma outra doenca devida a um cogumello branco e filamentoso do genero *Rhizoctona* que desorganiza as raizes em

pouco tempo. É geralmente no verão que as raízes são atacadas e em consequencia, ou das muitas chuvas, se o inverno coreu chuvejo, ou das abundantes e repetidas regas que succedem a' secura, as raízes apodrecem e a morte da arvore é certa. Felizmente esta doença não é muito vulgar no Algarve. Para a combater aconselha-se a flôr d'encofre bem mixturada com a terra, proximo das raízes, desde o principio da doença.

Não são unicamente estas as causas que determinam a diminuição da producção e a ruina das arvores. Ha um grande numero de passaros e de insectos que concorrem muito poderosamente para isso.

Entre os primeiros ha o pardal, pintasilgo, picanço, papa-figos; etc, etc., que causam bastante damno, devorando ou espicando os fructos, logo que começam a amadurecer.

São muito numerosas as especies de in-

sectos que attacam as figueiras, devorando uns os fructos, causando outros bastantes estragos nos troncos e nas folhas.

Os principaes, porém, são; um pequeno coleoptero da familia dos curculionidos, o *hypoborus ficus* de Erich. que rõe na primavera os figos, pouco depois de nascidos; - e um outro insecto, mais temivel que aquelle e que pertence a uma especie de Kermes ou cochonilhas a que Olivier deu o nome de *Kermes caricae* ou *coccus ficus caricae*. É um pequeno insecto de forma oval, convexo e acinzentado. É d'uma fecundidade pasmoza, podendo cada um d'elles dar origem de cada vez a 1200 individuos. Attacam de preferencia os rebentos novos e partes mais tenras e os primeiros tempos da sua vida passam-nos nas folhas, renovos da arvore e até nos proprios figos, sugando-lhe a seiva. Os ramos atacados pouco se desenvolvem e, tanto elles, como as folhas, se acham cobertos de manchas escuras,

os figos caem sem amadurecer e a figueira algum tempo
 depois morre. Como estes insectos preferem as arvo-
 res mal tratadas e assombreadas, pode-se d'algum mo-
 do prevenir esta molestia podando-as convenientemente,
 tendo em vista desembaraçal-as dos ramos inuteis,
 dar-lhes luz e arejal-as o mais que for possível.
 Podemos destruir o insecto empregando o leite de
 cal, applicado directamente sobre os ramos e as fo-
 lhas por meio de uma seringa de jardineiro, de-
 vendo haver o maior cuidado em que todos os ra-
 mos e folhas sejam sujeitos á operacão, que deverá
 ter logar quando os insectos principiarem a appa-
 recer. O distincto agronomo do Districto de Faro,
 Sr. Alexandre de Souza Figueiredo, aconselha a
 seguinte receita, que elle diz dar bom resultado:—

Agua	-----	18 litros	—
Alcatrão	-----	$\frac{1}{2}$ litro	—
Flôr d'enxofre	-----	500 grammas	—
Sabão de potassa	-----	3 kilos	—

Tudo isto deverá ser muito bem misturado e applica-

do como o leite de cal.

Capitulo 7.º —

Restauração das arvores velhas.

A figueira é uma arvore que cresce muito depressa, começando a produzir aos 3 annos. A sua vida pode ser bastante longa, se o clima, a natureza do terreno e os cuidados com que for tratada convererem para isso.

É nos climas dos paizes meridionaes que ella tem maior duração, havendo exemplos de figueiras com mais de 2 seculos de existencia, nas ilhas do Archipelago grego e no litoral do Mediterraneo.

No Algarve mesmo, n'alguns figueirales que teem sido desde o começo mais bem tratados, encontram-se arvores seculares. Todavia, a vida d'um figueiral, n'esta provincia, raro vai alem dos 70 ou 80 an-

mos. No Meio-dia da França a duração das figueiras chega ainda a 50 e 60 annos, pelo renovamento constante que ha dos rebentos, que nascem do tronco.

Conhece-se que a arvore chegou á decrepitude, quando os troncos e ramos se revestem de musgos e os ramos mais elevados principiam a seccar. Se o tronco está secco, ou careado, não ha mais algum de lhe conservarmos a existencia por mais tempo. Se, pelo contrario, elle se mostra seco, ou com signaes de vida, então podemos tentar o rejuvenescimento da arvore e ás vezes até prolongar-lhe a duração por um numero consideravel de annos. Para isto escava-se o terreno em redor do tronco a ponto de se lhe descobrirem as raizes mais grossas, cortando todas as que estiverem cariadas e as que mostrarem principio de putrefacção. O tronco é decepado o mais rente ao collo que seja possível e coberto, bem como os demais cortes, que se lhe tiverem feito, com o emplastro de São Fiacre, ou simplesmente com argila, para evitar o apodrecimento, aconselhando o Sr. Du-Breuil

o emprego de ferro em braço para o mesmo fim.
 Podam-se depois todos os rebentos, se os houver,
 e n'este caso deixar-se-ha o mais robusto que
 fica destinado a renovar o tronco e que será trata-
 do como uma figueira nova, sendo a terra do an-
 tigo covato substituída por outra bem estruma-
 da. O tronco e raízes principais deverão ser lim-
 pos de musgos e o Sr. Figueiredo aconselha que
 se lhe applique uma cariação.

Capitulo 8.º —

Colheita do fructo.

A epocha da maturação, como já sabemos, va-
 ria, não só segundo as variedades, mas também
 na mesma variedade.

Os figos amadurecem mais cedo nas figueiras ve-
 lhas que nas novas; e mais cedo nas figueiras culti-

vadas em terrenos seccos do que em terrenos ricos e frescos. Na mesma arvore, até, como já vimos, os figos que são tocados amadurecem mais cedo do que os que o não foram.

Conforme o fructo é destinado para consumir-se em maduro ou em secco, assim varia o estado de maturação e a hora em que deverá ser apalhado.

No primeiro caso, os figos devem colher-se antes de nascer do sol para que se conservem frescos por mais tempo e quando tenham chegado ao estado de perfeita maturação, o que se conhece pelas transformações que se têm operado do latex em um succo sacharino e alambreado, e porque os figos se tornam mais ou menos molles e carmidos e se acham pendentes dos ramos, apresentando a côr característica de cada variedade.

Quando são destinados para pássa, a colheita dos figos deve ser mais tarde, quando, extremamente maduros, começarem já a murchar, o que lhes accelera a secca, e quando se colhem sem difficuldade alguma,

trazendo os peduncullos adherentes. Os figos, que passam para a esteira, mais seccos, são geralmente os melhores, porque ficam mais uniformemente passados. A apanha deve ser feita em dias quentes e claros e depois do sol nascido, para que se evapore o orvalho que os cobria durante a madrugada.

Com tudo nem sempre se attende a estes preceitos, porque muitas vezes sobreveem chuvas e então a colheita é feita com a maior rapidez possível, porque o figo que apanha agua abre por todos os lados e desenvolve-se n'elle a fermentação acética, a qual tem por consequencia fatal a putrefacção.

É claro que, quanto maior for a quantidade de fructo que ficar na arvore n'estas condições, tanto em maior quantidade se perderá. Por isso é muitas vezes apanhado o fructo sem ainda ter chegado ao verdadeiro grau de maturação.

A apanhação é feita á navalha ou á tesoura e mais geralmente á mão por mulheres e rapazes, havendo todo o cuidado em que os figos vão para as estei-

ras sem lezã alguma). Isto faz-se perfeitamente nos figos que occupam os ramos baixos da arvore. Não succede o mesmo com os que se acham mais elevados e que, por tanto, estão fóra do alcance da mão. Estes são dettados a baixo por meio de canas ou varas muito compridas, tendo uma fenda larga na parte superior. Algum trabalhador mais cuidadoso emprega a roca, que tem a vantagem de evitar a queda, sem comtudo deixar de haver quasi sempre a ruptura da pelle no momento da apanha.

É incalculavel a quantidade de fructo que assim se perde, principalmente o maior que é o que mais sofre com um tão barbaro processo de colheita.

Seria de grande vantagem o emprego de escadas de ferro (figura a), extremamente leves e portateis

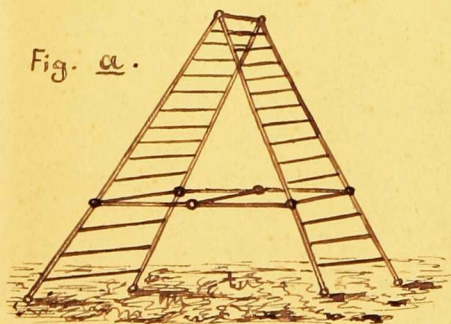


Fig. a.

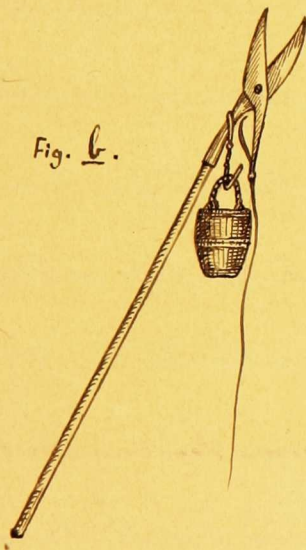
em forma de cavallette e que dessem accessos a duas pessoas, que poderiam apanhar os fructos a' mão ou a' tesoura.

Iste processo seria talvez um

tanto dispendioso, mas a quantidade de figo de primeira qualidade que assim seria aproveitada, compensava qualquer excesso de despesa que se fizesse.

Além d'este podia ainda empregar-se outro processo e que é' requido, mesmo no Algarve, na colheita de outros fructos, e que consiste em uma vara, tendo na extremidade superior uma tesoura, com uma das azas fixas e a outra movel (fig. 6). A esta está

Fig. 6.



prezo um cordel, de sorte que um homem pode colher os fructos que estão na parte mais elevada da arvore e que caem dentro d'um cesto que está prezo á vara, ou mesmo a uma das azas da tesoura. Este systema é' bastante econo-

mico e facil, mas infelizmente não é' usado, pelo menos que eu saiba, na apanha do figo. -



Capitulo 9º. —

Secca.

Ato passo que se vai fazendo a colheita, os figos vão sendo transportados em canastras para os almanchares, onde acabam de soffrer a secca.

O almanchar é um espaço de terreno proporcional á quantidade de figo que ha para seccar, circundado por uma sebe de matto ou rama de pinheiro, ou por uma palissada de estacas ou caniceado. E' dentro d'este recinto que se estendem as esteiras de funco, cana ou tabua, onde se espalha o fructo para receber a acção directa do sol.

O numero de dias que o figo está no almanchar é variavel, segundo o grau de maturação em que o figo vem da arvore, e o calor do sol é mais ou menos intenso nos mezes d'Agosto e Setembro, epocha em que tem lugar esta operação.

Para que o figos possam ser uniformemente sujeitos á acção dos raios solares, é indispensavel

remechê-los durante o dia mais d'uma vez.

À noite, para evitar os orvalhos, que em
tam grande quantidade costumam cair duran-
te as limpidas e tam serenas noites que teem
lugar, n'aquella quadra do anno, na provincia
do Algarve, são as esteiras enroladas e transpor-
tadas para as tulhas, de que terei occasião de fal-
lar no decorrer d'este capitulo, onde são empilha-
das. Este enrolamento das esteiras, que é d'absoluta
necessidade, está bem longe de ser perfeito, extra-
gando-se muitas vezes não pequena quantidade de
figo, principalmente do que se acha ainda um pou-
co verde, porque, ficando muito comprimido entre as
canas, esborrachar-se facilmente, sendo por isso re-
jeitado no mercado.

todavia ha muitos lavradores que dizem que o
enrolamento das esteiras é d'absoluta necessidade,
porque torna o figo mais macio, podendo depois
espalmar-se com maior facilidade.

Podia evitar-se o esmagamento que resulta

do enrolamento das esteiras, estabelecendo umas prateleiras ou taboleiros de ripado, em toda a altura da casa onde se faz a tulha, sufficientemente distanciados entre si, de forma que o ar podesse circular livremente e nos quaes se entenderiam facilmente as esteiras, ficando ellas por consequencia separadas umas das outras, não havendo o perigo de que, pelo seu peso e enroladas, dessem lugar a que os figos se esmagassem (figuras c e d).

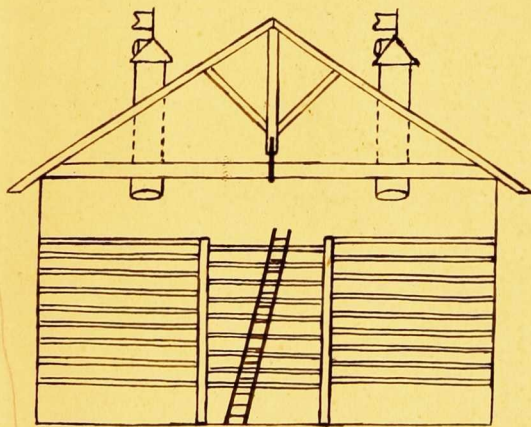


Fig. c. (Alçado). -

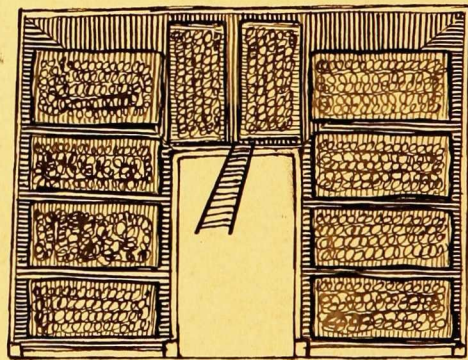


Fig. d. (Planta). -

No caso da quantidade de figo a seccar ser tal que não seja possível alojarem-se todas as esteiras na casa, e isso poucas vezes succede, ellas poderão ficar no almanchar, havendo n'estas circumstancias necessidade de as cobrirmos com encerados, o que, alem de ser dispendioso não as abriga completamente da humidade ou das chuvas que

possam cair nos mezes d'agosto e setembro, causando prejuizos incalculaveis. Devemos empenhar todos os esforços para abrigar o figo, logo que o tempo se apresenta com indicios de chuva, aliás apodrece e nem pode ser aproveitado para a alimentação do gado suino.

O local destinado para o almancharé no proprio figueiral e tão proximo da tulha quanto possa ser para facilitar os carretos. Escolhe-se sempre um sitio descoberto, sendo proximo, elevado, devendo-se ter em vista as boas condições d'exposição, para que receba a acção directa dos raios solares durante todo o dia.

As esteiras são collocadas immediatamente sobre o terreno, o que me não parece ser a forma mais vantajosa de fazer a secca, por ser bastante demorada. Seria por isso de muita utilidade envaiar algum outro processo para se fazer esta operação.

«fá' honre um proprietario no Algarve que se lembrou de modificar os almanchares pelo modo que passo a descrever e que devia dar bom resultado.

Consistia a modificação em fazer uma especie de

de eira, mas muito maior, com o solo caiado de branco e cercado por um muro de alvenaria ou taipa também caiado de branco, havendo, é claro, uma abertura para serventia dos trabalhadores e de espaço a espaço, junto ao chão, uns pequenos canos para dar saída ás águas de limpeza e da chuva. As esteiras em vez de serem collocadas no chão, dispunham-se sobre uns bancos ou cavalletes de 0,50 metros mais ou menos d'altura. Nestas condições o calor do sol era melhor aproveitado, porque, como sabemos, a côr branca é a que tem maior poder de reflexão. Os figos, n'estas condições, eram expostos superiormente á acção directa dos raios solares, e inferiormente ainda eram em grande parte aquecidos pelo calor que, passando através da malha larga das esteiras, chegava ao chão e era reflectido pela côr branca.

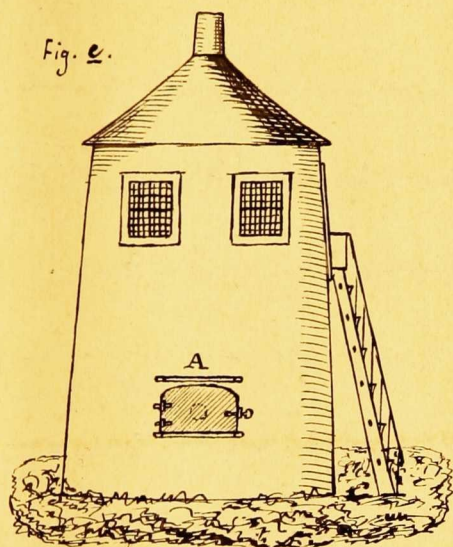
Com este melhoramento, que é de facilissima execução, obviava-se a muitos dos inconvenientes que apresentam os almanchaes ordinarios e a despesa que se fazia era relativamente pequena e em poucos tem-

po seria largamente amortizada.

Ainda por outro processo mais simples se obtinha o mesmo resultado e a despesa então era quasi nulla. Em vez de se fazerem os almanchares de taipa ou d'alvenaria caiados de branco, bastaria lançar uma camada de areia branca (areia calcarea, por exemplo) no solo dos nossos almeixares porque a areia branca faz o mesmo effeito, ou talvez ainda melhor, porque aquece muito mais e conserva o calor por muito mais tempo. Ainda n'este caso as esteiras deveriam ser postas em bancos, como direi mais a cima.

Em Italia, nos arredores de Palermo, Messina e Napoles, a secção do figo é feita tambem n'uma especie d'almeixares, mas vai acabar em fornos. No Algarve ainda se não ensaiou semelhante processo que em Italia dá tam bons resultados, e parece-me que n'esta provincia seria de grande vantagem se se empregasse; de mais a mais havendo em todas as propriedades fornos para a cozedura do pão e touca do figo, mais facil e menos dispendioso se tornava o seu emprego.

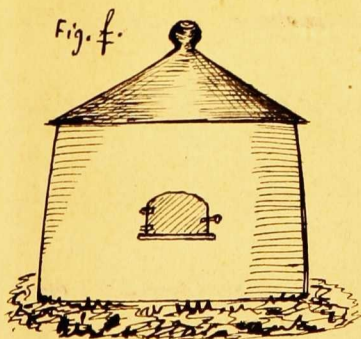
Em Italia os fornos ou estufas são uma especie de torre (figura e), tendo no pavimento inferior o forno para a



cozedura do pão e no superior uma casa rodeada por taboleiros onde se põe o figo. Por meio da conediza A pode graduar-se a maior ou menor entrada de calor de que houver necessidade. As janellas são tapadas com rede de arame e ainda com perseanas pela

parte de dentro.

No Algarve, os fornos de cozer pão das propriedades rurales, são um pequeno cilindro d'alvenaria (fig. f),



tendo na parede uma abertura por onde se mette o pão para cozer ou o figo para torrar. Podiam-se aproveitar estes fornos para fazer as estufas italianas e para isso basta

na levantar-lhe um pouco mais as paredes, abrir-lhe duas janellas para ventilação e uma porta onde, por meio

D'uma simples escada de mãos, se poderia levar o figo que se quizer seccar e que por isso deverie ser collocado nos respectivos taboleiros.

O Sr. Manuel Joze' Ribeiro, digno e muito illustre professor de construcções ruraes no Instituto Geral d'Agricultura de Lisboa, apresentou um plano geral de estufas para a secca do figo que consistiam em grandes cazas com chaminés de tiragem e aquecidas por um calorifero ou mais, de modo a poder-se graduar a temperatura do interior. A' roda da caza havia taboleiros ou prateleiras, dispostas umas sobre as outras e distanciadas entre si de 60 a 70 centimetros.

Parece-nos que estas estufas deveriam dar excellentes resultados, mas infelizmente as despesas que exige o seu estabelecimento impedirão que, por muito tempo, possam ser adoptadas no Algarve. Aos pequenos lavradores não convinham ellas porque a despesa, seria relativamente grande e aos grandes proprietarios que teem 5 e 6000 arrobas de figo para seccar menos conviriam, porque para fazer uma estufa de muito grandes di-

mensões era necessario dispor de um grande capital que só tarde, e muito tarde, poderia vir a ser amortizado.

O que seria de grande utilidade, e era essa a ideia do Sr. Manuel José Ribeiro, era que se formassem sociedades, que construissem as estufas, onde os agricultores fossem seccar o seu figo, mediante uma certa quantia. Mas ainda assim havia grandes difficuldades a vencer. É bem conhecido o apego que os nossos agricultores teem á rotina e a repugnancia e desconfiança, com que recebem qualquer innovação, por muito util que ella seja; e assim estão convencido de que, depois da estufa construida, elles preferiam continuar a seccar os seus figos nos antigos almeixares, do que levá-los fóra. Mas quando se resolverem a isso, os figos que tiverem de ir ás estufas tinham de ser transportados em carros de taipaes ou de esteiras; e n'estes casos havia o mesmo inconveniente, que resulta do enrolamento das esteiras, mas muito mais grave, porque aqui o peso era muito maior, não fallando ainda nos

rolavancos dos carros que ainda mais contribuiriam para esmagar o figo.

Depois de secco o figo passa para a tulha onde permanece até ser entregue ao commercio.

As tulhas preparam-se, empilhando o figo, á proporção que vem vindo do almoxar, por camadas sobrepostas e convenientemente acalcadas, havendo o cuidado de lhe deitar algum sal para evitar que se desenvolva a fermentação.

As cazas ou armazens em que se estabelecem as tulhas devem ser bem ventilados e secos, porque a humidade daria lugar ao apparecimento de cryptogamicas que communicariam ao figo mau aspecto e gosto pouco agradável, resultando d'aqui a baixa de preço do fructo.

Da tulha o figo passa aos fumeiros que são estabelecimentos onde é preparado para a exportação.

A escolha e todos os outros serviços, como lavagens, recorte de papeis, espalmaqas, etc, etc, são feitos por mulheres.

Depois de escolhido, o figo é dividido em tres clas

ses: — comadre — marchante — e de caldeira.

O figo de comadre, ou figo flor, é de todos o melhor e o mais grado. Depois de lavado, secco ao sol e espalmado, é collocado em caixas de madeira ou de folha de 2 a 4 kilos. O figo é posto por camadas, entre as quaes se deita funcho ou herba doce. Depois de cheia a caixa, é ainda espalmado por uma pequena prensa, salpicado de canella e coberto com uma folha de figueira. O fundo, paredes e tampa das caixas são forrados por papel de côes recortado, e por fora, na tampa, vai a marca ou firma dos donos do fumeiro. É desta qualidade de figo que se fazem varias figuras, como ramo de flôes, livros, estellas, corações, etc, etc, matizados com miolo d'amennda e pinhaõ, polvilhados de canella, ou com especie de amendoa, indo depois tudo ao forno em taboleiros de lata.

O figo marchante, ou de mercador, menos grado que o primeiro, é preparado como elle, mas é

mettidos em ceiras de palmas, levando apenas uma folha de figueira em cada base, e exteriormente a marca. As ceiras são de 15 ou 17½ kilos.

O figo de Caldeira, ou chocho, é dividido ainda em 2 classes:— uma mais grada que apparece nos mercados sem preparo algum, e outra mais miuda que vai para a caldeira.

Para torrar costuma-se empregar figo merca-
dor, que, depois de convenientemente lavado e seco, vai ao forno e ahi se demora até chegar a um estado de dureza sufficiente. Este figo que tem um gosto muito agradável, constitue durante os mezes de inverno a principal alimentação das classes maritimas, pelo diminuto preço por que se vende.

Capitulo 10.º —

Productos secundarios.

Como vimos, o figo entra no regimen alimentar do homem, e é essa a sua applicação mais importante. Além de ser um fructo agradável e saudavel, tem tambem um grande poder alimentar. Segundo as analyses de Payen, o figo contem, no estado normal de commercio, 21,43 d'agua e 0,949% d'azote; e no estado secco 1,209% d'azote. Assim, diz Gasparin, seria necessario 1,033 de figos seccos para dar o equivalente de 1^{ta} de pão como o que se vende em Paris e que dá uma percentagem de 1,249 de azote. O figo fresco reduz-se pela drecção a 0,354 de materia secca e contem por consequencia 0,428% de azote; seriam por tanto necesarios 2,92 para equivalerem a 1^{ta} de pão.

Os numeros, que precedem, mostram que os figos são bastante ricos em materia proteica; e como ésta depende principalmente o valor nutritivo

D'um alimento, é facil de deduzir a importancia
D'apuelles fructos considerados como substancia
alimentar.

Mas a figueira dá-nos ainda outros productos,
dois dos quaes, sohe tudo, são de bastante impor-
tancia. Taes são a aguardente, de que direi al-
gumas palavras no capitulo seguinte, e as fo-
lhas que se empregam na alimentação do gado
vaccum.

A colheita das folhas faz-se depois da colhei-
ta do figo e quando comecar a amarellecer ou
logo que mostram indicios de murçar.

São exportadas durante alguns dias ao sol, sen-
do depois transportadas para os palheiros, on-
de são extractificadas com uma pequena por-
ção de sal. Durante o inverno, misturadas
com palha ou farellos são dadas ao gado que
as aprecia muito.

Esta forragem que é bastante nutritiva,
é um dos grandes recursos de que os nossos la-

uradores lançam a mão para sustentar os ani-
 maes durante uma quadra do anno em que não
 abundam outros alimentos, com especialidade as
 pastagens, que tão poucas são no Algarve.

Os animaes alimentados com a folha de figuei-
 ra são conhecidos pela robustez com que se apre-
 sentam e pela pellagem que se torna extrema-
 mente macia.

As folhas verdes não são tão raras co-
 mo as seccas e por isso poucas se empre-
 gam na alimentação.


Os figos esmagados, e mais ou menos
 alterados e os bagaças e residuos das cel-
 deiras de distillação, misturados com
 palha ou farellos, são tambem aprovei-
 tados para a alimentação do gado ca-
 vallar e vaccum, gallinhas, porcos, etc.

M. Joigneaux diz que o suco de figuei-
 ra, por ser bastante poroso, toma bem
 o oleo e o emmeril sendo por isso empregado

pelos polidões; - e que da medeira do tron-
co melhos se fazem parafuzos de prensas.

O pau de figueira é tambem muito em-
pregado na estatuarica e delle se fazem
sanctos.

É ainda M. Joigneaux quem diz que o
latex que sae dos ramos, quando se lhes
faz qualquer incisao, como é muito co-
rosivo, é empregado para destruir os cal-
los e as verrugas, attribuido-lhe os no-
sos e arpones a propriedade de curar as
mordeduras ou picadas dos escorpioes.



Capitulo 11.º —

Alcoolisação.

É antiquissimo no Algarve o uzo da aguardente de figo que é em grande parte consumida pelas classes pobres, exportando-se tambem em alguma quantidade para o baixo Alentejo.

Esta aguardente, posto que não seja de superior qualidade, sendo bem fabricada e convenientemente rectificada, pode adquirir um sabor e aroma agradaveis que a torna bastante estimada e procurada.

Em algumas partes uzam desta aguardente para a alcoolisação dos vinhos, o que tem graves inconvenientes, porque, ainda que se empregasse das de melhor qualidade, o vinho havia de, necessariamente, ressentir-se do gosto e aroma do figo.

O alcool é, senão exclusivamente, pelo menos na quasi totalidade dos casos, extrahido dos figos que já soffreram a secca no almeixar, e que, ou

pela sua pequenez, ou por qualquer outro motivo, foram rejeitados para as caixas ou ceiras.

Os figos inteiros, ou mais ou menos mutilados, são lançados n'uma dorna onde se tem deitado uma porção de agua quente. Pouco depois a fermentação irrompe por si mesma e só costumam adicionar-lhe algum fermento extranho no caso d'aquella amuar. Acabada a fermentação segue-se a distillação. Uns costumam exprimer a massa e lançar a vinhaça na caldeira, mas o mais geral é distillar a mana sem expressão.

O apparelho geralmente usado é a caldeira, ou alambique ordinario. Apenas conheço um proprietario que emprega o apparelho de Derosne.

A aguardente fabricada na caldeira ordinaria, pelo processo que acabo de descrever, tem, alem de muitos outros inconvenientes, o não pequeno, do estouro das bôrras, o que lhe communica um sabor a queimado, bastante desagradavel.

O alcool obtido d'esta primeira distillação, sof-

pre uma segunda e o producto d'esta e' ainda novamente distillado, até chegar ao grau que se deseja.

Tambem se podem empregar para a distillação os figos verdes, mas, que eu saiba, tal pratica não e' usada entre nós. Em Italia, arredores de Napoles, empregam os figos verdes com bastante resultado. Seria de grande vantagem que no Algarve se experimentasse este processo porque, dando elle, como e' de crer, bons resultados, já não teriamos, até certo ponto, a lamentar a grande quantidade de figo que se perde quando as chuvas caem na occasião da secca.


O figo verde e' posto ao forno, ou a fogo directo, dentro de caldeiras, ou potes de barro, até a agua se evaporar. Depois d'isto e' reduzido a polpa e esta, como se faz com o figo secco, e' lançada em dornas com agua quente. Para que a fermentação irrompa rapidamente emprega-se o malt ou outro qualquer fermento. O processo corre depois como para os figos secos.

Embora os figos secos tenham maior percentagem de assucar, todavia dos figos verdes tambem se pode ex-

trair boa aguardente e em quantidade relativamente grande. Tudo depende do maior grau de perfeição de fabrico.

Depois de fabricada a aguardente, e' esta arizada com herwa-dôce. Uns costumam deital-a, tal como apparece no mercado, logo na vinhasa e distillal-a junctamente. Outros, mais escrupulosos, teem uma pequena machinas ou uma especie de moinho, onde reduzem a herwa-dôce a pó, e, ou a distillam separadamente, deitando o liquido proveniente, n'uma certa proporção por litro, ou deitam o pó da herwa-dôce na aguardente da primeira ou segunda distillação, distillando depois tudo juncto.

Diz o Sr. João Baptista Lopes, na sua Corographia do reino do Algarve, que uma arroba de bom figo produz de 5 a 6 canadas de aguardente.



Conclusão.

Ao terminar este modestissimo trabalho, não posso furtar-me ao desejo de consignar aqui que, sendo o figo a principal fonte da industria e commercio do Algarve, e' de absoluta necessidade e da maior conveniencia para esta provincia acreditar, tanto quanto se ja possivel, aquelle genero de modo que elle, satisfazendo completamente ás exigencias dos mercados que o procuram, possa competir vantajosamente com productos identicos de outras proveniencias.

Para obter este desideratum podem cooperar effi- cazmente os productores e negociantes, aquelles forne- cendo genero de boa qualidade; estes manufacturand- o com todo o esmero e cuidado.

A cultura esmerada da arvore, a boa selecção das castas, a pratica racional de todas as operações, desde que o fructo se colhe até que e' entregue ao negocian- te, são condições a que o productor deve attender e cu- ja responsabilidade lhe pertence.

o negociante cumpre empregar o maior cuidado na manufactura do producto, tendo sempre em vista uma escolha perfeita e o acondicionamento em condições que melhor possam garantir a sua conservação.

Infelizmente, as condições em que, geralmente, se effectua o commercio do figo, não são taes que possam assegurar o credito, d'aquelle genero nos mercados que o procuram. Os processos de preparação do figo desde a produção até a exportação são por tal forma viciados, que muitas vezes se apresenta em tão más condições de conservação, que não pode competir com productos identicos de outras proveniências, nem merece o preço que por elle se pede. D'aqui o desconceito do genero e, como consequencia necessaria, a baixa de preços, ficando assim prejudicados não só o credito do negociante, mas tambem os interesses do productor.

São notorios estes factos, e ninguem desconhece a necessidade de aperfeiçoar a manufactura do figo de modo que, apresentando-se nos mercados genero de superior qualidade, a sua procura seja franca, sem desconfianças

nem reservas, e assim se garante o preço da venda em harmonia com a qualidade.

Seria por tanto muito para desejar que todos, productores e negociantes, cooperassem de boa vontade para levantar a industria do figo do abatimento em que se encontra, fazendo cessar assim todas as incertezas e vicissitudes actuaes do commercio, que tanto está prejudicando esta provincia, que na producção do figo tem a principal fonte da sua riqueza. —

Fim.

