

# A LAVOURA

## BOLETIM

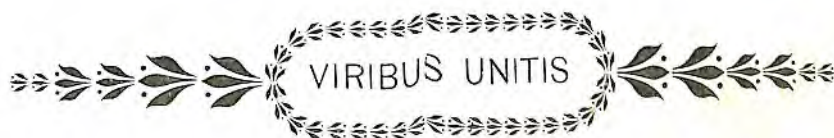
### DA

# SOCIEDADE NACIONAL

## de Agricultura



GADO CARACU' PAULISTA



# SOCIEDADE NACIONAL DE AGRICULTURA

FUNDADA EM 16 DE JANEIRO DE 1927

Caixa-postal, 1245  
Endereço Telegraphico, AGRICULTURA  
Telephone n. 1416

Sede: Ruas da Alfandega n. 102  
e General Camara n. 105  
RIO DE JANEIRO

## DIRECTORIA

Presidente — Dr. Wenceslão Alves Leite de Oliveira Bello.

1º Vice-presidente — Vago.

2º Vice-presidente — Dr. SYLVIO FERREIRA RANGEL.

3º Vice-presidente — Dr. DOMINGOS SÉRGIO DE CARVALHO.

Secretario Geral — Dr. HEITOR DE SA.

1º Secretario — Dr. FRANCISCO TITO DE SOUZA REIS.

2º Secretario — Dr. BENEDICTO RAYMUNDO DA SILVA.

3º Secretario — Dr. JOSÉ RIBEIRO MONTEIRO DA SILVA.

4º Secretario — ALBERTO DE ARAUJO FERREIRA JACOBINA.

1º Thesoureiro — Dr. JOÃO PEDREIRA DO COUJO FERREZ JUNIOR.

2º Thesoureiro — CARLOS RAULINO.

## Directores das Secções

Fazenda de Santa Monica . . . . . Dr. Sylvio Rangel.  
Aplicações do Alcool e Museu . . . . . Dr. Benedicto Raymundo.  
Secção Technica e Bibliotheca . . . . . Dr. Heitor de Sa.  
Plantas e sementes e Horto da Penha . . . . . Dr. Monteiro da Silva.  
Propaganda e estatística . . . . . Alberto Jacobina e Carlos Raulino.  
Secretaria . . . . . Dr. Souza Reis.  
Thesouraria . . . . . Dr. Pedreira Junior.

## Collaboração

Serão considerados collaboradores não só os socios como todos que quizerem servir-se destas columnas para a propaganda da agricultura, o que a relação muito agradece. A lista dos collaboradores será publicada annualmente com o resumo dos trabalhos.

A redacção não se responsabilisa pelas opiniões emitidas em artigos assignados, e que serão publicados sob a exclusiva responsabilidade dos autores.

Os originaes não serão restituídos.

As communicações e correspondencias devem ser dirigidas á Redacção DA LAVOURA na sede da Sociedade Nacional de Agricultura.

A LAVOURA não aceita assignaturas.

E' distribuida gratuitamente aos socios da Sociedade Nacional de Agricultura.

## Condições da publicação dos annuncios

| VEZES        | MEIA PAGINA | UMA PAGINA |
|--------------|-------------|------------|
| 1 . . . . .  | 12\$000     | 20\$000    |
| 3 . . . . .  | 30\$000     | 50\$000    |
| 6 . . . . .  | 50\$000     | 90\$000    |
| 12 . . . . . | 90\$000     | 170\$000   |

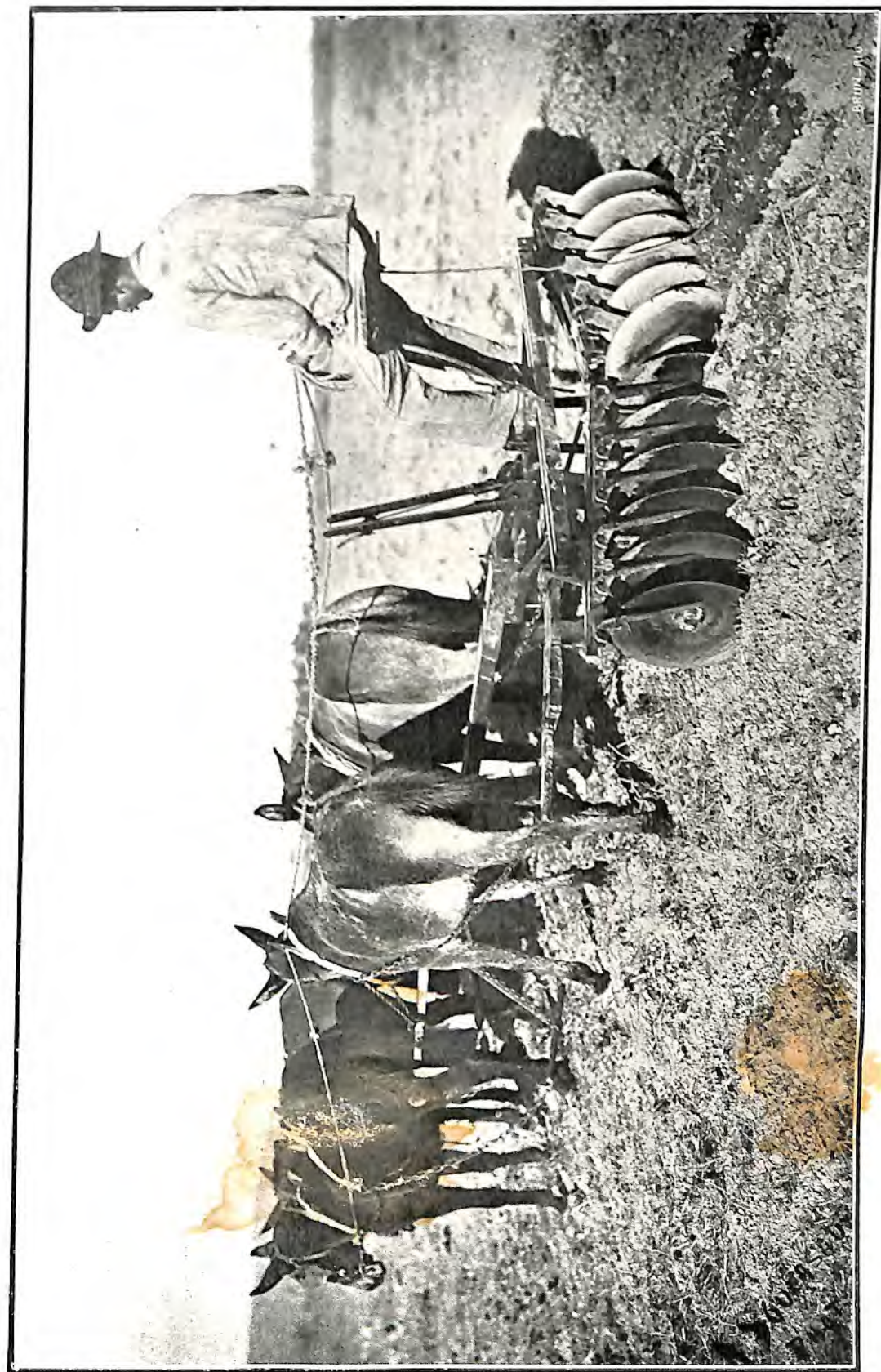
Os annuncios são pagos adeantadamente.

Tiragem 5.000 exemplares

## SUMMARIO

|                                    | PAGS. |
|------------------------------------|-------|
| O Feijão preto . . . . .           | 235   |
| Barão Geraldo de Rezende . . . . . | 237   |
| Albino Barbosa . . . . .           | 239   |
| Dr. Germano Vert . . . . .         | 242   |
| As nossas fructas . . . . .        | 243   |
| Cereaes Europeus . . . . .         | 249   |
| Expediente . . . . .               | 251   |
| Noticiario . . . . .               | 256   |
| Parte Commercial . . . . .         | 264   |
| Bibliographia . . . . .            | 272   |

Fazenda Novo Horizonte — Carmo do Rio Claro — Minas



DESTORROADOR DE DISCOS EM ACÇÃO.



## EDITORIAL

### O feijão preto

Entre as leguminosas, quer no sentido de servir de alimento humano, quer como forragem, occupa em geral o feijão posição saliente sobre as culturas congeneres, da mesma familia.

Encaixado como cereal, na accepção vulgar, é alimento forçado no nosso meio, tendendo felizmente a dilatar-se as suas plantações racionalmente exigidas e à vista do seu bom comportamento no solo.

O curto prazo do seu cyclo vegetativo e os grandes beneficios que presta á terra são bellos incentivos para o alargamento de sua cultura.

No primeiro caso podem-se obter, como é uso, duas colheitas no mesmo anno, o que é grande economia de tempo para o serviço agrícola.

No segundo, enorme é o proveito que se tira com a adubação verde além da vantagem de que o feijão não é um concorrente, na alimentação, do azoto terrestre, um dos principaes esteios da vida dos vegetaes.

E a essa razão junta-se a de ser o feijão no geral uma planta baixa, não sendo, portanto, obstaculo á luz necessaria para a cultura principal feita conjuntamente.

Taes indicios mostram claramente que é esta cultura a mais propria para ser realisada com a do café ou outra semelhante. E' um vegetal fertilisante, em contrario aos das outras familias, merecendo por isso e por suas qualidades intrinsecas a attenção de todos os lavradores, sendo como é um dos primeiros legumes que salientam-se nos concertos culinarios.

Em vista portanto da enorme vantagem das leguminosas em relação á especialidade de alimentação, torna-se evidente que é preciso mesmo plantar uma dessas plantas como correctivo chimico natural, e melhor de que o feijão nenhuma se apresenta, attento o consumo que lhe dá o povo.

Essa propriedade caracteristica de tirar o azoto da atmosphaera por meio do microbio da nitrificação que enche a extremidade da radícula com esse metalloide assimilavel, é mais que bastante, de todo recommendavel, para a necessidade de ser o legume plantado em companhia de outra planta, afim de favorecer-a. Em Portugal, chegam a plantar o tremóço só com o fito de enterral-o para melhorar o solo. Ora por tal qualidade e por ser mais apreciado que outra especie de leguminosas, como a

fava, ervilha, grão de bico ou ervanço e lentilha, tem justamente o feijão o seu lugar como segundo na cultura dos mantimentos.

E', pois, de bom aviso que seja alternada a sua plantação com a do milho, no mesmo lugar, nas ruas dos cafezaes, como preceitua a boa regra do afolhamento.

Dentre as variedades de feijão quer para alimento, como o mulatinho, o vermelho e o branco, quer para forragem, como o hollandez, o da Florida e a soja, deve-se cultivar a que melhor se dê no clima e que também offereça valor alimenticio compensador. Estes ultimos são muito duros, mas a soja é considerada como tendo o maior numero de unidades alimenticias. Deixo de fallar no feijão chinez que dá bom rendimento, no andú e portuguez, cujas culturas são raras.

Attendendo principalmente ao paladar e comparando o feijão preto, de que ora fallo, com o vermelho que é tão commum em S. Paulo, Sul de Minas, como observei, vê-se a superioridade do primeiro por ter mais unidades alimenticias.

E, no entanto, não é por assim dizer cultivado o feijão preto naquellas zonas; é mesmo por muitos rejeitado de suas mezas.

Não sei porque tal aversão, quando além do que fica dito, elle tem incontestavelmente um sabor especial, mais agradável que os outros todos proprios para os misteres culinarios.

Não pôde haver mesmo feijoada verdadeira sem que seja de feijão preto.

Ha algum receio, por parte de certas pessoas de que esta variedade faz mal ao organismo, mas não vejo base para isso; se fosse por condição alimenticia devia ser mais adoptado o branco, que é o mais rico destas. Bem sei que é difficil modificar o habito, mas julgo-me com acerto indicando e aconselhando o feijão preto como o melhor de todos ao paladar. Muito feliz serei se as minhas palavras conseguirem auxiliar o distendimento da cultura do feijão preto.

HEITOR DE SÁ



Barão Geraldo de Rezende

Findou-se em Campinas, onde possuía importante propriedade rural, o adiantado lavrador e prestante cidadão, Barão Geraldo de Rezende.

Sob a direcção pessoal do pranteado titular, a fazenda de Santa Genebra tornou-se de tal modo conhecida e interessante, que raro era o personagem illustre que, indo S. Paulo, não a visitasse, tomando-a como typo e modelo das boas fazendas cafeeiras.

Pelas amplas e aprazíveis estradas que conduzem á Santa Genebra, deslisaram innumeras vezes as carruagens do lavrador fidalgo transportando diplomatas, estadistas e agricultores dos mais diversos paizes que alli iam para aprender e admirar a arte e proficiencia com que o finado titular dirigia as suas vastas herdades.

O Barão Geraldo de Rezende foi dos primeiros lavradores paulistas que, em contraposição á sentença — *O Café dá para tudo* — iniciaram outras culturas subsidiarias da do café.

Ao lado do cafeeiro, cultivado com acurado esmero, mantinha o Barão Geraldo de Rezende, varias outras culturas, destinadas ao abastecimento do mercado campineiro. Cereaes, hortaliças, leite, aves,

ovos, e tantos outros generos de primeira necessidade vinham diariamente da fazenda de Santa Genebra e se distribuiam pela população campineira.

Posto que a direcção de Santa Genebra desse trabalho bastante para occupar mais de um homem de grande actividade, mesmo assim o seu infatigavel proprietario e principal administrador achava sempre o preciso tempo para se devotar a prebendas de ordem mais geral, como eram as questões bancarias, as de propaganda agricola e outras de igual jaez, que requeriam a sua presença em pontos distantes da séde da sua propriedade.

Qualquer problema agricola que se apresentasse tinha a sua cooperação como collaborador experimentado que era.

Inspirado sempre no mais puro civismo, jamais recusara a sua parte de trabalho.

Assim é que, além de fazer parte de um instituto de credito em Campinas, tambem foi do Conselho Superior da Sociedade Paulista de Agricultura, onde a sua voz era sempre ouvida com acatamento geral.

Nem só estas eram as peregrinas virtudes que aureolavam a fronte do pranteado Barão de Rezende : era elle tambem fino cavalheiro, dotado de bondade e tolerancia, que o levaram irresistivelmente á pratica do bem, ao amparo dos que soffriam. É por isso que sobre o tumulto do bondoso titular não só orvalharam as lagrimas dos seus, sinão as de muitos estranhos para cujos soffrimentos as suas mãos bemfazejas tantas vezes levaram remedio!

A Sociedade Nacional de Agricultura estampando com estas linhas o seu retrato, entende render preito de honra e reverencia ao Barão Geraldo de Rezende, como lavrador e como cidadão.

---



Albino Barbosa

«Acaba de fallecer na cidade de Campinas, em pleno vigor de seus 52 annos de idade, mais um eminente agricultor, daquelles que nessa verdadeira *capital agricola* do grande Estado, maior curiosidade e dedicação patenteava pela solução das questões prementes de nossa economia rural.

Albino José Barbosa de Oliveira era filho do conselheiro do mesmo nome, que presidiu o Supremo Tribunal de Justiça nos ultimos annos da monarchia e primo do nosso illustre chefe o sr. conselheiro Ruy Barbosa.

Era um dos lavradores mais cultos de S. Paulo e deixa em suas propriedades como legado precioso, para os filhos que o succederem, os attestados de seu espirito pratico e sobretudo intelligentemente economico.

Fossem outras as condições de valor de nossos productos e consequentemente das terras que os produzem, e poder-se-ia considerar precioso para a numerosa familia, que deixou, o resultado de 30 annos de tão cauteloso e pertinaz esforço.

Infelizmente, porém, isso não se dá e é forçoso registrar, ao que nos dizem, mais um desastre nas empresas arrojadas que homens intelligentes vinham tentando em Campinas de 40 annos para cá.

A' illustre familia e ao nosso chefe apresentamos os nossos pezames ».

Assim se exprimia, com respeito ao illustre lavrador, cujo retrato encima estas linhas, um dos jornaes de maior circulação nesta capital,

poucos dias após o seu fallecimento, occorrido em fevereiro proximo passado.

E estas considerações de alta relevancia, tenuemente esboçadas na rapida linguagem de um noticiario, poderiam entretanto servir de base a um estudo vasto das condições em que viveu e do meio em que luctou um tão brilhante ornamento da classe agricola do Brasil, se alguém tentasse descrever-lhe a existencia tão fecunda quanto exemplar e pura.

Sem pudermos pretender tão difficil tarefa, cumpre que aqui deixemos entretanto algumas impressões que essa vida nos suggere e que alguns ensinamentos pôde conter para os leitores da *A Lavoura*.

Albino José Barbosa de Oliveira foi para a vida agricola um predeterminado; mas essa predestinação não passou, no seu caso, da verdadeira e real significação do vocabulo: não se pode caracterizar pelas vantagens auferidas ou pelo exito alcançado no cumprimento do bom fado.

Designado, quasi ao nascer, por seu illustre pae, para os arduos trabalhos em que a morte acaba de surprehendel-o, não se pôde dizer d'elle por tanto que estivesse na fazenda fóra de seu logar.

Depois de visitar, ainda adolescente, os paizes em que lhe podiam ser dadas sobre as questões agricolas do tempo as melhores lições, veio o ex-alumno de Gembloux, como todos os que nessa idade voltam da Europa para esse mister, repleto de fé, exuberante de enthusiasmo e, como todos elles, cheio de illusões.

Entretanto o que nelle se tornou logo visivel, passados os primeiros exageros e os contratempos que cercam as applicações rigorosas da theoria européa, foi a descoberta sagaz do verdadeiro criterio a adoptar na sua vida de lavrador.

Dois annos depois estava elle gozando da dupla vantagem dos conhecimentos que a escola lhe inculcava e da experiencia que a pratica lhe dava; e assim armadô começou a lucta...

Faltava-lhe entretanto, para elemento decisivo, um capital de movimento capaz de collocar ao abrigo dos empréstimos que, pouco depois, a abolição do braço escravo veio tornar imprescindiveis e fataes para a nossa lavoura.

A falta de organização de nosso credito fundiario e agricola ainda mais agravando, para todos, tão difficil situação veio dar a essa lucta bem como a todas as que nesse genero se travaram, uma feição cada vez mais gigantesca, mais tragica e mais inutil.

E agora, após 30 annos de duração, a noticia de sua morte á seguida dos commentarios que acima encontramos... e tudo nos leva a meditar na causa de um tão máo successo com tão invejaveis condições de iniciação.

A sua propriedade valiosa mal basta, segundo as noticias que chegam, para saldar o seu passivo, elevado pela propria confiança que a todos inspirava. E' a reprodução, portanto, do caso « Geraldo de Rezende ». Assim, facilidade no levantamento dos grandes capitães com que lidava, somente lhe servia de alimento á illusão de prosperidade em que vivia como vivem todos os que se acham em tal condição.

Trabalhou por conseguinte a vida inteira, como poucos imaginam que se possa trabalhar; e ao fim, está provado que o fez com dois unicos resultados: 1º alimentar-se, bem como á familia; 2º pagar juros ao capital daquelles que nelle confiavam.

Se, portanto, neste caso tão promissor, foram baldados os esforços de uma vida inteira para equilibrar a situação financeira da exploração que se acaba de paralyzar, o que diremos do maior numero dos casos que quasi constitue regra geral no meio agricola do Brasil?

A illusão é inutil; e a verdade é clara: a industria agricola, se tem sobre a manufactura e o commercio, grande vantagem para o bem estar, a tranquillidade, a independencia e a economia domestica de quem a explora não pode (entretanto e é a justa compensação) com nenhum dos dois competir em rendimento pecuniario. Assim se nestas duas carreiras pode o empresario arrojado fazer facilmente o serviço de juro e amortização do capital alheio com que inicia a sua empresa, naquella esse duplo serviço é quasi impossivel, dada a extensão do tempo necessaria para concluir-se.

A lavoura remunera sem duvida o capital independente, que a ella se consagra; mas não pode, no decurso de uma existencia humana, produzir este juro e mais outro capital igual ao primeiro. Eis a utopia do lavrador brasileiro!

Eis a transgressão que elle commette por desgraca propria ha mais de 20 annos no Brasil contra a mais clara das leis da economia rural, tão brillantemente expressa na formula sabia de Lecouteux: *il n'y a pas de bonne situation agricole sans une bonne situation économique*.

E' o sangue dos martyres que solidifica o alicerce em que assentam os ideaes que elles defendem; e o fracasso rendoso da empresa, que pela morte prematura de seu tenaz director acaba de baquear em Campinas, imprime nesse defunto o character de exemplo para os que vierem caminhar sobre os passos resolutos com que elle pisou no caminho de sua carreira laboriosa.

E' nesse character que *A Lavoura* presta hoje homenagem á sua memoria.

---



Dr. Germano Vert

A Lavoura estampa com orgulho no presente numero a effigie do seu antigo redactor chefe, cuja existencia preciosa acaba de finar-se em Piraicaba onde occupava o logar de lente de agronomia da escola de agricultura d'essa cidade.

O imprevisto de sua morte, as circumstancias de que ella se cercou foram causa da nossa demora, que a nossa insistencia não poudo vencer, para obtenção desta honra.

Resta, portanto, á Lavoura, como homenagem sentida ao seu antigo director, a lembrança do que elle foi nesta casa, e do que com eloquencia attestam os numeros da revista que o nosso archivo agasalha e que, orga-

nisados sob suas vistas, formam uma das partes mais brilhantes da nossa collecção.

Germano Vert, podemos dizel-o sem suspeição, foi durante a vida uma synthese da honradez e do trabalho.

Era um temperamento extremado, no qual estas duas qualidades se manifestavam com a violencia de verdadeiras paixões.

Por isso, todos os que lhe assistiam a existencia movimentada, sem perscrutar-lhe as impressões intimas, extasiavam-se ante aquella operosidade incrível e aquella independencia extra-humana. A fraqueza do organismo humano, entretanto, e as condições precarias da vida social, são os maiores obstaculos para o exito de taes individualidades na lucta pela vida.

O trabalho excessivo corroeu-lhe o organismo outrora robusto; e as difficuldades, talvez, que lhe creava a intolerancia dos homens, e contra as quaes já não podia lutar, abreviaram-lhe a existencia utilissima e promissora.

Era um medico illustradissimo; mas o seu temperamento investigador o afastava das preoccupações materiaes da clinica para approximal-o das investigações mais novas e menos procuradas da sciencia agronomica; e nesse theatro em que desenvolveu a sua acção o seu exemplo foi fecundo, e foi visivel o sulco que deixou na sua passagem pela vida agricola do nosso paiz e principalmente pela direcção da Sociedade Nacional de Agricultura.

E por isso a redacção da *Lavoura* lamenta saudosa o desaparecimento deste brilhante espirito.



## COLLABORAÇÃO

### As nossas fructas

Quando não tiveres que fazer planta uma arvore, porque enquanto estiveres dormindo ella irá fructificando.

( Proverbio chinez )

Na porta de minha cazinha, os galhos entrando quasi pela janella, tenho uma colossal caramboleira com phenomenall carga de fructos madurissimos. Um pouco além, cambucazeiros, jaboticabeiras, abacateiros e outras arvores dão-me um tom sylvestre á minha humilde choupana.

As fructeiras, que no anno findo pouco ou mesmo nada produziram, mostram-se proliferas neste começo de 1908. Neste momento temos aqui cambucás, jaboticabas, carambolas, romans, cajús, araçás, não fallando em laranjas e goiabas. Não me surpreendem carambolas e romans que durante o anno todo existem no pé. Não me consta, porém, que combucás, jaboticabas, cajús e araçás sejam fructa de abril. Umas extemporaneas, como as jaboticabas, outras serodias como cambucás, cajús e araçás, certamente existem actualmente estas fructas porque o estado meteorologico é excepcional.

A excessiva chuva no começo de 1907, prejudicou o advento das fructas cujas arvores floresceram na segunda metade do anno. A carestia de chuva que tem havido desde novembro proximo passado tem, a meu ver, concorrido para a fructificação de fins de 1907 e começo de 1908. Assim, no seu tempo proprio, que é outubro, minha unica jaboticabeira adulta que tenho ao pé da cozinha, não deu nenhum fructo. Neste começo de anno deu duas pequenas camadas extemporaneas. O cambucazeiro deu phenomenal carga no tempo proprio, em fins de janeiro; e depois disso tem havido fructa até este momento.

Uns araçazeiros de fructo roxo, que ha annos não fructificam, este anno deram muito araçá.

Um cajueiro de fructo gigante, na beira da estrada, que dá apenas cajús para os viajantes, este anno deu tanto que chegou para meus pequenos e para fazer presentes. As figueiras carregaram como ha muito não vejo.

Tem sido, pois, fructífero este primeiro quartel de 1908.

A meninada mostra-se jubilosa! Minhas fructeiras distantes nunca ostentam fructos maduros.

Empregados, passageiros, caçadores e vadios não deixam amadurecer.

As poucas que existem ao redor da vivenda ostentam fructos tão maduros que chegam quasi ao apodrecimento. E' que meus filhinhos não tocam em fructa alguma sem ordem dos paes, e nós só consideramos madura a fructa oito a doze dias depois de tomar a ultima côr.

Ha dez dias estão vermelhos os cambucás; desde ante-hontem poderiam ser comidos, mas dissemos aos pequenos que esperassem a irmanzinha, e como o melhor da festa é esperar, elles aguardaram contentes. Do collegio chegou hontem minha filha que vem gozar da semana sacra as férias promettidas. Foi um delirio, não por comerem uma fructa vulgar, mas por gozarem o sabor de um pomo tão maduro como mais é impossivel. O cambucá mal sazonado, isto é, simplesmente amarello, é casca e caroço.

Ficando no pé dez dias após o amarellecimento da casca, toma uma côr vermelho-roxeada e então é fructo delicioso. A casca fica tão fina como um cartão e o caroço de facto não diminue, mas desprendendo-se completamente da polpa, parece menos volumoso.

Não ha vinho generoso, não ha licôr exquisito, não ha doce fino que se compare com um pomo desta ordem. Todos comem jaboticaba, mas haverá muita gente que a coma deliciosa? Eu duvido. A jaboticaba só é uma delicia oito a doze dias depois de tomar a côr preta. Como todos a comem, ella é apenas casca, semente e pequenissima fracção de polpa. Dez dias após a transformação da côr a polpa desprendendo-se da casca e do caroço, torna-se volumosa, e casca e semente desaparecem quasi. Muitas pessoas desdenham fallar em fructa, como si isso fosse cousa indigna, propria só de crianças. Os tres entes mais poeticos, mais puros, mais bem intencionados do mundo — mulher, creança e passarinho — são os maiores amigos de fructas. Eu admitto que um beerrão, um alcoolico não encontre prazer em uma fructa; mas um homem morigerado só não gostará de fructa por não ter comido uma bem madura. Geralmente se diz que as unicas fructas boas no Brasil são bananas e laranjas. Propala-se isso porque são as duas unicas fructas ordinariamente consumidas em estado maduro. Devido á grande abundancia, estas fructas amadurecem e apodrecem no pé e todos comem-na em bom estado. Si as pessoas que desdenham as fructas comerem uns cambucás, umas jaboticabas apanhadas no pé no momento do consumo e isso dez dias após a transformação da côr verde da fructa, não dirão com certeza que fructa só é propria de creança. Si comerem umas uvas moscateis ou dedo de dama, de videiras plantadas em lugar alto, secco, soalheiro e pedregoso, dez dias após a transformação da côr, comidas no acto da colheita, gozando o paladar e o olfato as emanções ethereas do bago esmagado, com certesa dirão que acima do fiambre, do Champagne e dos manjares feitos pelo homem está o nectar fabricado pela mãos da natureza.

Meu leitor já comeu um figo bem maduro? Talvez não.

Muitas pessoas tomam por maduro o figo rachado. A fenda que notamos no olho do figo é devida ao viço da arvore ou ao tempo invernos, ou mesmo á combinação dos dois factores. Um figo está maduro quando não tem mais uma gotta de leite. Pega-se então no pedunculo do fructo, e com o prazer da abelha libando o nectar dos bosques, o homem sorve absorto o primor fabricado por mãos divinas. Todo o leite da fructa transforma-se em assucar, e sugando aquelle favo, nos dedos fica-nos apenas o cabo da fructa. Quem come um figo maduro poderá dizer que fructa é cousa indigna de um ente barbado?

É sabido que a maior atracção das fructas está no desprendimento dos etheres que o nosso olfato sente ao trincarmos nos dentes a polpa divina. Não é o aroma exterior da fructa que embriaga o nosso olfacto ao esmagarmos na bocca o bago appetitoso. Uma uva dedo de dama, ou uma moscatel, não das produzidas nos baixios do Rio de Janeiro, mas nascida de videira de sitio enxuto, elevado, castigado pelo sol, cheio de pedregulhos, não desprende do cacho aroma algum, mas trincada no dente, deixa sentir um perfume delicioso a que os francezes chamam *bouquet*.

A fructa só é boa quando é madura.

Mas não é só isso. A fructa para ser boa necessita ainda ter o pé plantado em terreno apropriado e ser o producto consumido no dia e no lugar da colheita. Todas as fructas polposas, sem excepção alguma, mais que o vidro, precisam de cuidado no transporte. Uma banana contundida, uma laranja machucada, uma manga pisada, é fructa imprestavel. Uma laranja apanhada com pau e caindo brutalmente no solo e rachando-se não tem o gosto de uma colhida com a mão. Fructas carregadas em balaios, umas em outras se roçando ao trote de cavalgadas, perdem o gosto aprimorado, fermentam e apodrecem logo. Assim, todas as fructas polposas devem ser consumidas no lugar da colheita, ou então conduzidas com o maximo cuidado.

Quasi todas as fructas devem ser comidas no dia da colheita. Algumas são tão boas no dia como depois. Outras melhoram com a espera. Entre as fructas que melhoram sendo guardadas, lembro-me momentaneamente da manga, do abacaxi e da banana. Comida no dia da colheita, a manga de caroço, a manga de pé franco tem um sabor terebenthinado que desaparece na fructa guardada.

Comido no pé, o abacaxi tem um gosto picante que augmenta lavando-se a bocca. Dias depois de colhido desaparece ou diminue este caracteristico do abacaxi. Todos sabem que banana amadurecida no pé ou cortada *muito de vez*, tem a carne dura, e algumas, como a maçã, ficam pedrentas. Em suas Monographias Agricolas, o Dr. J. Travassos diz que a pedra da banana maçã indica falta de cal no terreno, opinião esta confirmada pelo Dr. Barbosa Rodrigues, em palestra commigo. Em minha pratica agraria, tenho observado que na mesma touça e observando sempre a mesma pratica na colheita, ha cachos com bananas pedrentas e outros em perfeito estado, o que talvez seja devido a effeitos meteorologicos na emissão ou na colheita do cacho. Igualmente tenho observado que banana colhida ao amadurecer só tem a carne dura quando o pé é o primeiro ou dos primeiros da touça, quando tem muito viço. Bananeira de touça velha, de terra exgot-

tada, de pouco viço, dá banana de polpa tenra, mesmo colhida ao amadurecer.

Eu disse que manga comida no dia da colheita tem gosto terebenthinado. Cada escriptor refere o que tem visto, o que tem observado.

Já comi esplendidas mangas de enxerto, colhidas no momento do consumo. E' possível que o gosto terebenthinado que aqui noto seja devido ao terreno ou á falta de educação da arvore. Com referencia ao abacaxi, ha uns que comidos no abacaxial tem mui pouco sabor picante, ao passo que outros não perdem o caracteristico mesmo guardados. Entre parentheses direi que a sensação desagradavel que o abacaxi deixa na lingua augmenta bebendo-se agua ou lavando-se a bocca. O terreno é um grande factor em tudo isso.

Não conheço o kaki, fructa da moda; dizem que não póde ser tragada no dia da colheita, mesmo colhida madura. Ha fructas, como a laranja, que são tão boas frescas como guardadas. Algumas, como uvas, cambucás, jaboticabas, carambolas, pecegos, ameixas etc., perdem o sabor quando guardados. A jaboticaba, estando madurissima, absolutamente não póde ser guardada, sob pena de fermentar-se e perder-se, mesmo sem viajar, sem machucar-se. E' o typo da fructa que, para ser apreciada, deve ser comida no pé.

A fructa para ser boa depende ainda do terreno em que está a arvore. Ha fructeiras que indifferentemente fructificam em morro ou varsea, em lugar secco ou humido. Ha outras que só produzem em terrenos humidos e adubados. Fructeira em varsea, em terra humosa e molhada, é mais frondosa, mais taluda, seus fructos são desenvolvidos e mais bonitos, porém, aguados, chocos, desenxabidos. Fructos de arvores de lugar alto, secco, batido pelo sol, são mais doces. A figueira plantada ao pé de um correjo, com as raizes banhadas pela agua, dá figos grandes, porém, ao amadurecerem, commummente racham-se e não são tão doces como os de figueira de lugar secco. Laranjeira plantada em lugar baixo, enxarcado, dá fructo acido, ao passo que a plantada nas encostas invariavelmente dá laranja doce. Em geral, arvores com raizes em lençol d'agua, dão fructos pessimos. Dizem que a figueira para dar muito quer ter os pés n'agua e a cabeça no sol.

E' exacto isso, mas é preciso não confundir pés n'agua com raizes atoladas em lençol d'agua. Jambeiro plantado junto a uma banqueta de rego d'agua, de modo a haver um derrame d'agua humidecendo sempre as raizes, dá muito jambo.

Mas si plantarmos o jambeiro em terreno pouco profundo, não temos fructo. Por uma má observação commetti um erro ao abrir meu

sítio. Na fazenda de meu avô materno havia diversos jambeiros que produziam. O que dava fructos mais abundantes e gostosos, estava atraz do moinho, em pequena elevação, e tinha as raizes cobertas d'agua esparzida pelo rodizio do moinho. Ao abrir meu sítio plantei uns 20 pés de jambo na beira de um correço, logar baixo, alagadiço. Quasi todos morreram de impaludismo e tres que ainda vivem nada produzem.

Na occasião da florescencia, a jaboticabeira quer um banho d'agua, mas plantada em logar em que as raizes toquem em lençol d'agua, não fructifica. Igualmente commetti erro em plantar algumas dezenas de pés de jaboticaba na beira do mesmo correço. Os que vingaram, nada produzem, com 22 annos de idade.

Aprendi á minha custa, por isso só mais tarde pude fazer nova plantação em bom logar. Por causa do erro, até hoje só tenho uma jaboticabeira que produz. Pude observar que a jaboticabeira só exige agua no pé na época da florescencia.

Nessa epocha ella soffre uma febre physiologica, tem muita sêde, e si não houver chuva bastante ou banho d'agua nas raizes, não vinga nenhum fructo. Somos levados a acreditar que toda planta tem mais sêde e necessita de mais agua na época da florescencia. O tempo secco antes da florescencia, parece indicio de abundancia de flores; mas chegada essa época, o exgottamento de humidade nas raizes faz abortar a florescencia. Duas plantas de meu conhecimento, a jaboticabeira e o feijociro, fazem maxima questão d'agua no tempo da florescencia.

Fallando em agua na raiz, lembro-me do genipapeiro. Passei minha infancia em um arraial onde havia genipapeiros nas capoeiras. Nunca vi um pé que não estivesse em pequena depressão do terreno, em logar onde formasse ephemera e pequenissima lagoa, extincta logo após as chuvas. Assim, nos mezes de calor, na época da grande força vital, cada genipapeiro occupa o centro de pequena bacia, em cuja agua banha suas raizes.

Observamos que o sabor da fructa depende do terreno onde viceja a fructeira. Composição chimica do terreno, maior ou menor quantidade de agua e de humus, maior ou menor quantidade de raios solares, etc., são factores a contar na boa ou má qualidade da fructa.

O clima tambem muito influe nisso.

Na zona em que moro não ha abacaxi que preste. No Rio de Janeiro comem-se esplendidos abacaxis vindos de Guaxindiba, mas pessoas que conhecem Pernambuco, dizem que alli existem os melhores do mundo. Todos concordam que as melhores mangas do Brasil, são as de Itaparica e Itamaracá. Nos Estados do Rio, Minas e S. Paulo, acima de 500 metros, não ha laranja que preste, ao passo que onde moro todas são boas, á ex-

cepção apenas das produzidas nos brejos. A romã é fructa mediocre entre nós; entretanto, afirma-nos o Dr. T. Peckolt, em Caracas ella é digna da meza de um B. Savarin. Em Friburgo nunca pude comer uma banana maçã, que alli é inodora e cheia de pedra e travo. Nas baixadas do Estado do Rio ella é aromatica e appetitosa. Mas quem nunca comeu uma banana maçã da Bahia, de polpa tenrissima e etherizada, não conhece a melhor obra de mãos divinas, dizem as pessoas que por alli passaram.

Abril de 1908.

A. C. FERREIRA PAULA.

### Cereaes Europeus

Foi fundado na mais robusta esperanza de chamar para o facto a attenção dos interessados que resolvi expôr, em uma vitrine de uma das casas commerciaes mais prosperas desta cidade, amostras dos chamados cereaes europeus, produzidos na Estação Agronomica a meu cargo.

Em meio o desenvolvimento desses vegetaes, fiz á benemerita Sociedade Nacional de Agricultura, com séde no Rio, uma exposição das condições dos ensaios de culturas neste estabelecimento. E tão util julgou aquella Sociedade o conhecimento dos factos apontados naquella exposição, que entendeu fazer a publicação respectiva em dous diarios da Capital da Republica e na sua brilhante Revista.

De ha muito comprehendí a necessidade de experimentarmos introduzir em nosso meio cultural a exploração de cereaes, cuja vegetação fosse possível, dadas as nossas condições thermicas.

Além da vantagem de augmentarmos uma fonte de renda, afastariamos da importação a sobrecarga pesadissima de um producto, que é, talvez, o primeiro elemento da alimentação.

A somma enorme de 40 mil contos é todos os annos, desviada da fortuna publica para a bolsa estrangeira, e por essa cifra pagamos o cereal, que brota vigoroso em nossas terras — o trigo, o symbolo da alimentação humana: o — pão.

Ha em geral uma apathia contristadora pelos negocios da agricultura, uma indifferença ironica por isso, que em verdade são os musculos, o sangue e a cerebração de todos os entes que se julgam eminentemente superiores. Tem-se em geral, a agricultura como uma occupação servil; os productos que brotam da terra generosa, como coisas somenos, cuja occupação só a creaturas humilimas pertence. E no entanto, é á carencia de

espírito pratico, que não possuímos, absorvidos por um resto de idealismo pueril, que ainda não penetramos na verdade dessas cousas. Accrescente-se a falta de comprehensão de como devem ser dirimidas as primeiras necessidades do paiz; eis tudo.

Assis Brasil cuja autoridade em agricultura só pôde ser sobrepujada pela elevação de seu patriotismo, aconselha empregarmos todos os esforços para a introdução da cultura do trigo em o nosso paiz e são palavras delle: « *Penso e com toda a convicção e com todas as veras que não ha obra mais digna do patriotismo intelligente, nem mais urgente dever da publica administração, que a tentativa methodica, tenaz e constante até esgotar os ultimos recursos da sciencia e da experimentação, para dar á nossa terra essa condição especial da independencia, a base da alimentação — o pão.* »

Temos um campo vastissimo para experiencias, procurando qual a variedade de trigo que melhor se adapte ás nossas condições thermicas. Ha variedades que requerem uma somma de temperatura, que vae de... 1.500° até 3.300° comprehendendo a germinação e a fructificação. Com um trigo, cujo cyclo vegetativo seja de tres mezes, como o *trimenia* e o *algeriano* e dada a nossa média thermica no inverno, para esse tempo, temos em funcção uma somma de 1.800°, temperatura invejavel para tal producção. Recue-se ou avance-se a época da sementeira, para evitar que a floração seja apanhada pela temporada chuvosa; dê-se ao sólo as condições de mobilidade precisa e de fertilidade; faça-se a selecção e a cura dos grãos, tenha-se o cuidado necessario durante a vegetação — e eis o problema resolvido.

Ha espiritos tão avessa e systematicamente contrarios a tudo quanto elles não comprehendem, que se aventuram a dizer sentenciosamente: « isso não se dá em nosso clima, não forcemos a natureza ». E no entanto, se perguntassemos a taes pessoas, que experiencias fizeram, que livros compulsaram, enfim, quaes os longos e pacientes estudos e observações feitas para assim se abalançarem a sentenças, que julgam luminosas... nada diriam; mas vão matando a iniciativa alheia e implantando o desanimo onde se devia destruir o espirito de rotina, de que inconscientemente, esses senhores são os primeiros arautos.

E' verdade que, com as experiencias realisadas na Estação Agromica, não obtivemos para o trigo uma proporção para a producção como a obtem a Inglaterra — 27,7; a Belgica 25,1; a França 15,4; mas, a Argentina vae somente até 11, e Portugal 6 e 7 e entre estas duas quotas ficamos perfeitamente. Concedamos mesmo que o grão descaia do louro para o castanho; que não tenha uma estrutura uniforme apresentando partes rugosas e encarquilhadas. Mas, convenhamos tambem,

que dada a exiguidade de tempo, não tivemos um sólo preparado convenientemente, siderado, como se diz em linguagem profissional, e o que foi obtido, quer quanto a producção, quer quanto ao peso e tamanho do grão, é, como resultado, fundamente animador.

Accrescente-se a quasi impropriedade da época da sementeira — meados de setembro — com uma elevada media thermica e tem-se de sobejo motivos para acreditarmos em fructuosas experiencias, que serão depois melhormente conduzidas.

E ainda que não produzamos nunca o trigo como os centros europeus, devemos por isso largar mão do recurso que temos de libertarmos-nos do dominio da importação?

A Allemanha não produz carvão como Cardiff e nem por isso deixa de alimentar as suas industrias com o seu proprio. Não tem o mesmo poder de colorido, nem mais betume e materias extranhas; submette-o a lavagens, expurga-o das materias terrosas e escorias outras, ajunta-lhe breu, comprime aquillo tudo e eis os *briquets* affrontando no commercio á concurrencia ingleza.

Assim nós, se devido á inconstancia de clima, e a causas outras, não podermos fixar a época de plantio e a variedade, salvando as floreadas e produzindo em abundancia para a exportação, teremos seguro porém o juizo,— de que o faremos bastante para as nossas necssidades, guardando as nossas economias, que ao envez de irem locupletar o estrangeiro, ficarão no paiz, distribuidas em applicações uteis e proveitosas.

JACINTHO DE MATTOS

Director da Estação Agronomica de Florianopolis.



## EXPEDIENTE

NOTA.

As caixas devem ser bem confeccionadas e agradaveis ao mirar.

Quanto aos preços, penso que se pôde tomar como base os da Companhia de Tabaco das Filipinas. (£ 1-00-00 corresponde a 10 pesos filipinos) Creio que se poderia fazer um pequeno sacrificio nas primeiras remessas e vendel-as mais barato do que as da Companhia Filipinas. Mais tarde, quando se tiver obtido a confiança do Monopolio e a preferencia do consumidor, então se poderá pouco a pouco estabelecer preços correntes largamente compensadores. Nessas batalhas economicas, como em toda lucta, a vantagem de um dos contendores está no conhecimento que elle tem das partes fracas e fortes do seu adversario.

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| «A Lavoura» . . . . .            | 6.351 |
| Annaes do Congresso . . . . .    | 249   |
| Inquerito do Gado Zebu . . . . . | 2     |
| Recebida no mesmo mez            |       |
| Requerimentos . . . . .          | 191   |
| Cartas . . . . .                 | 210   |
| Officios . . . . .               | 40    |
| Telegrammas . . . . .            | 37    |
| Memoranda . . . . .              | 4     |
| Circulares . . . . .             | 5     |

**Visita** — Deu-nos o prazer de sua visita o distincto Dr. Emilio Vlieberg, professor de economia rural da Universidade de Louvain, que veio tomar parte em nosso paiz, não só no Congresso Catholico, como no Congresso Agricola, sendo para este ultimo convidado pelo Dr. W. Bello, quando em viagem pela Europa ultimamente.

O emerito professor foi tambem recebido, em sua chegada, pela directoria desta Sociedade. Fará conferencia publica nesta cidade e em outras sobre assumptos diversos. Muito gratos ficamos pela vinda de tão illustre estrangeiro para cooperar na solução dos problemas que vão ser discutidos.

## Horto da Penha

**Aprendizado Agricola Elementar**—A Sociedade está organizando no Horto Fructicola da Penha um aprendizado agricola elementar e pratico.

Para esse fim já possui nesse estabelecimento um pomar com grande variedade de arvores frutiferas, viveiros, culturas de plantas industriaes e hortículas, cocheira, pocilga, estrumeira e apiario bem montado e boa collecção de instrumentos aratorios.

Iniciando agora o aprendizado, o estabelecimento fica á disposição de quem quizer receber o ensino pratico, que será gratuito.

O ensino do manejo dos diversos instrumentos aratorios, para o preparo mecanico da terra e o tratamento das culturas, será permanente e ministrado em qualquer época do anno, bem como o preparo e distribuição de adubos, o uso de ~~inconscientemente, esses senhores são~~ <sup>iniciadores e principaes operações da cultura.</sup> Os trabalhos es-  
~~primeiros aratros.~~

E' verdade que, com as experiencias realizadas na Estação Agromonica, não obtivemos para o trigo uma proporção para a producção como a obtem a Inglaterra — 27,7 ; a Belgica 25,1 ; a França 15,4 ; mas, a Argentina vae somente até 11, e Portugal 6 e 7 e entre estas duas quotas ficamos perfeitamente. Concedamos mesmo que o grão descaia do louro para o castanho ; que não tenha uma estrutura uniforme, apresentando partes rugosas e encarquilhadas. Mas, convenhamos tambem,

## Secção Technica

## Fumo Brasileiro no Japão

Do Consul brasileiro no Japão recebemos a seguinte carta:

## CONSULADO DOS ESTADOS UNIDOS DO BRAZIL EM YOKOHAMA

Sr. Presidente — Tenho a honra de remetter a V. S. a inclusa carta que me dirigio o Sr. Fioravante Chimens, negociante nesta praça, a proposito da importação do fumo brasileiro no Japão, assumpto este que parece digno da attenção da Sociedade que V. S. preside.

O consumo do fumo neste paiz tomou um grande incremento, depois que o Governo decidio monopolizar a sua venda. O povo Japonez é de natureza propenso ao uso e mesmo ao abuso deste artigo e facilmente começa a abandonar o conhecido e popular cachimbo « kaseru », cujo pequeno forninho só permite a aspiração de duas ou tres fumaças, pelo cigarro ou charuto. Este abandono foi, em parte, favorecido pela direcção do Monopolio, que, por intermedio dos seus fornecedores, se tem dedicado a uma feliz propaganda do fumo sob as suas variadas fórmulas.

Até hoje os productos das Ilhas Filipinas têm gozado de geral aceitação, graças ao seu apurado feitio e a sua barateza. Os charutos de Havana, de Hamburgo e de outras procedencias, e os cigarros Egypcios são bastantemente apreciados; porém, de todas estas marcas, as qualidades inferiores e portanto, baratas, são as mais procuradas.

A este officio junto dois catalogos dos preços e dos typos de charutos adoptados pela Companhia Geral de Tabacos de Filipinas, e que poderão servir de modelos aos nossos fabricantes que desejarem encetar negocios com o Japão. Todas estas marcas são, mais ou menos, conhecidas dos consumidores Japonezes, sobresahindo, entretanto, as que estão traçadas com tinta vermelha.

O fumo que se empregar deve ser de côr clara, e naturalmente fraco. Os charutos devem ser bem feitos e ter-se-ha muito cuidado na escolha da capa. A feição exterior, o aspecto geral do artigo para exportação deve ser bonito, porque no Japão mais do que em outra parte do mundo, a clientela é sempre attrahida pela apparencia seductora do genero que se lhe offerece.

A parte interior, a buxa, poderá ser de qualquer fumo, contanto que seja fraco maduro e bem secco, afim de evitar um ligeiro amargor que se nota nos nossos charutos ordinarios.

As caixas devem ser bem confeccionadas e agradaveis ao mirar.

Quanto aos preços, penso que se póde tomar como base os da Companhia de Tabaco das Filipinas. (£ 1-00-00 corresponde a 10 pesos filipinos) Creio que se poderia fazer um pequeno sacrificio nas primeiras remessas e vendel-as mais barato do que as da Companhia Filipinas. Mais tarde, quando se tiver obtido a confiança do Monopolio e a preferencia do consumidor, então se poderá pouco a pouco estabelecer preços correntes largamente compensadores. Nessas batalhas economicas, como em toda lucta, a vantagem de um dos contendores está no conhecimento que elle tem das partes fracas e fortes do seu adversario.

Como qualidade o nosso fumo é muito superior ao das Filipinas, que não tem perfume nem sabor e cujo preparo deixa muito a desejar. No entanto as Filipinas, tendo facil transporte, poderão sempre fornecer mais barato do que nós, sobretudo se os fabricantes dali quizerem sustentar a concorrência. Convém pois imitar ou crear desde já marcas, que mesmo fabricadas com fumo inferior, sejam pelos conhecedores preferidas ás marcas Filipinas, a má qualidade do fumo seu sendo favoravel aos nossos charutos. Assim se poderá, em momento dado, affrontar folgadoamente os baixos preços dos nossos rivais.

Bem sei que tudo isto parecerá a primeira vista de realização difficil, mas V. S. deve conhecer melhor do que eu, a situação da nossa agricultura e a necessidade que temos de vender os seus productos, que, pela fertilidade de nossas terras podemos sempre offerecel-os bons e baratos.

E', entretanto, necessario um pouco de trabalho e muitas vezes, um pequeno esforço é sufficiente para dar prodigioso desenvolvimento a projectos, que jamais se realizarão se demormos eternamente na nossa prejudicial quietude. Já lá vai o tempo em que o consumidor era obrigado a fazer a cõrte ao productor. Hoje os papeis estão trocados e o futuro pertence ao mais activo e persistente.

Senhor Consul do Brazil. — Yokohama

O monopolio dos tabacos do Governo Imperial Japonez encarregou-me de obter os preços correntes e amostras de charutos estrangeiros, para saber quaes são as marcas que poderão ser importadas entre as já existentes.

Penso que no Brazil deverá haver fabricantes de charutos que poderão vendel-os á preços favoraveis.

Muito grato vos ficaria, Sr. Consul, quizesseis escrever para o Brazil, afim de que fizessem enviar uma pequena quantidade de amostras de charutos e cigarros, que me esforçarei o mais possivel para introduzil-os no paiz.

A importação dos charutos se desenvolve dia á dia, e os mais vendaveis são os de Manilha, Havana, Belgica, Hollanda, Allemanha. Estou persuadido que os preços dos charutos fabricados no Brazil poderão lutar contra a concorrência dos estrangeiros e no caso affirmativo, estou certo, poderei fazer grandes encomendas ás fabricas que me enviarem amostras.

A « Companhia Geral de Tabacos de Filipinas » teve ha alguns dias uma ordem no valor de Yens 70.000 equivalente á Frs. ouro, 180.000 (cerca de 120:000\$000) e semelhantes ordens as recebem a Insular e a Oriente, fabricas de Manilha.

Eu mesmo ha um mez fiz uma pequena ordem de charutos de Havana no valor de 6.500 Yens.

Faço notar estes algarismos, afim de que os fabricantes do Brazil vejam que ainda ha uma praça onde poderão, como disse acima, fornecer boa mercadoria á preços vantajosos.

No primeiro anno dever-se-ha fazer-me desconto um pouco mais elevado, sobre os preços correntes, afim de permittir o (reclame) que é, como sabeis, a alma do commercio.

Levei cinco annos a fazer a propaganda de meus charutos Egypcianos de minha fabricação, porém, tenho o prazer de ver que são hoje os mais vendaveis e daqui

ha um anno estou persuadido que a venda será augmentada e mesmo dobrada, o augmentará sempre.

Pedindo-vos bom explicar o que acabo de expor, quando escreverdes para o Brazil, recebei. Sr. Consul, minhas saudações as mais sinceras.— *Fioravante Chimens.*

Na nossa sede social, temos á disposição dos interessados, o catalogo dos charutos mais acceitos no Japão, assim como podemos prestar as informações, que a respeito nos forem dirigidas. Esperamos que os fabricantes de charutos não deixem perder a occasião que se apresenta de conquistar este novo mercado.

Damos á publicidade com prazer a seguinte carta recebida pelos Srs. Arens & Comp., que publicam annuncio em nossa revista:

Leopoldina, 26 de maio de 1908

Ilmos. Snrs. Arens & Cia.

Rio de Janeiro.

Como um dos proprietarios do engenho de beneficiar arroz, denominado «Santa Adelaide» installado nesta cidade, com as perfeiçoadas machinas, importadas pela acreditada casa de VV. SS., das «Offeine Moecaniche — Fonderie H. Torchetti & Cia.—Verselli, Già Lecarni Giuseppe», tenho a honra de communicar-lhes que hontem realizou-se a inauguração solemne dos referidos machinismos, perante enorme assembléa de homens de letras, industriaes, commerciantes e lavradores estando presentes as altas autoridades juliciarias e administrativas. O resultado apresentado pelo engenho de beneficiar arroz foi excellente, agradando a todas as pessoas presentes, o que constitue mais um eloquente attestado da grande competencia do distincto mechanico da casa de VV. SS., Sr. Frederico Engert, cava-lheiro de fino trato social, encarregado por VV. SS. de montar as machinas importadas da Europa.

Levando esta noticia ao conhecimento de VV. SS., cumpre-me agradecer-lhes a cooperação efficaz para o bom exito do Engenho do «Santa Adelaide».

Cumprimenta-os, com todo apreço.

Do VV. SS.

Amo. Att e Obo.

RANDOLPHO FERNANDES DAS CHAGAS.



## NOTICIARIO

**O Café** — Do *S. Paulo* extrahimos a seguinte noticia da reunião dos lavradores realizada na Capital do vizinho Estado :

« Na Sociedade Paulista de Agricultura realizou-se domingo a annunciada reunião de lavradores para tratar dos cafés baixos.

Aberta a sessão usou da palavra o Sr. Dr. Raphael de Abreu Sampaio Vidal que fundamentando os fins da reunião, disse que hoje uma reunião da lavoura era sempre presidida pela certeza e confiança de que seus reclamos encontram écos nas altas regiões governamentais.

A politica economica, iniciada pelo Dr. Jorge Tibiriçá, e continuada pelo Dr. Albuquerque Lins, representa uma segurança de que hoje a lavoura paulista tem por supremo advogado o proprio magistrado que preside aos nossos destinos. Lançadas as bases e organizado o plano desta politica fecunda, cumpre a este quatriennio pôr em execução a série de medidas que hão de assegurar o triumpho completo de nossa campanha em prol do café.

Entre essas medidas, avulta a magna questão dos cafés baixos.

A exportação de taes typos constitue o eterno thema para dar moralização aos cafés brasileiros no estrangeiro, é uma das armas de guerra sempre manejada contra nós. A todo o transe precisamos arrancar esse instrumento das mãos dos nossos inimigos.

Precisamos, uma vez por todas resolver essa questão dos cafés baixos. Temos lei a respeito, mas que ainda não foi posta em execução. O fim principal desta reunião é exactamente pedir ao governo que a regulamente e sem demora a execute ainda este anno. Precisamos agir promptamente. Muitos estudos, muitos trabalhos já têm sido apresentados neste sentido. Até agora, porém, não entramos ainda no terreno pratico.

Estuda as diversas fôrmas apresentadas para a eliminação desses cafés, mostrando a impraticabilidade de algumas, sobretudo a cobrança do imposto do interior. Sustenta que esse imposto deve ser cobrado em especie, em Santos, por ocasião da exportação.

Depois de justificar detidamente a sua opinião, apresenta o projecto abaixo que consubstancia as idéas que lhe parecem mais praticas e correntes a respeito.

Em seguida, o Sr. Dr. Sampaio Vidal apresenta a seguinte proposta, para que se peça ao governo :

- I. Que regulamente e execute, ainda este anno, a lei que taxa os cafés baixos.
- II. Que a cobrança desse imposto seja feita em Santos, em especie, por ocasião da exportação.
- III. Que promova junto das estradas de ferro a redução de suas tarifas em proporção do imposto que for cobrado em especie.
- IV. Que o café recebido com o imposto seja effectiva e immediatamente eliminado ou destruido, quer por combustão, quer por trituração, transformando-se em adubo para os cafezaes.

V. Que uma vez fixado o typo que o governo receber como imposto, as qualidades inferiores a esse sejam rigorosamente taxadas com o maximo da porcentagem legal (20 por cento), de modo a tornar impraticaveis a entrada ao mercado e a exportação dessas qualidades inferiores.

Além do Dr. Raphael de Abreu Sampaio Vidal, assignaram essa proposta, dentre os presentes á reunião, os Srs. Dr. Randolpho Margarido da Silva, Eugenio de Lacerda Franco, Dr. Arthur Nicoláo de Vergueiro, Dr. Carlos Carneiro de Barros Azevedo, Bento Queiroz de Barros, Dr. Caetano Duarte Nunes, Francisco José Leite, Salvador de Toledo Piza, João Ribeiro de Barros, coronel José Ferreira de Figueiredo, Dr. Joaquim de Salles, Antonio Augusto Mendes Borges, Alberto Archanjo da Cruz, Dr. Luiz Antonio de Souza Queiroz, Hermes Alves de Lima, Dr. Fabio Uchôa, José de Salles Leme, Cornelio Schmidt, Alfredo Alberto Fortes, Dr. Augusto Ramos, Paulino Carlos Filho, Antonio J. Ribeiro da Silva e coronel Arthur Diederichsen.

Logo em seguida, o sr. dr. Arthur Vergueiro propoz, como additivo, pedir ao governo que continue na sua acção interventora, regularizando a offerta nos mercados, de accordo com as avaliações das safras.

Postas em discussão as duas propostas, o dr. Sergio Meira, pedindo a palavra, pondera que se deveria convocar nova reunião para estudar o projecto mais demoradamente, discutindo-o mais amplamente, que se devia fixar o typo a eliminar; que ha sempre o inconveniente dos outros Estados não acompanharem, e fazendo outras considerações. Toma de novo a palavra o dr. R. Sampaio Vidal e, contestando, faz sentir que a questão dos cafés baixos foi já objecto de uma lei votada pelos representantes do Estado, em sua sabedoria.

Não são os lavradores aqui reunidos que vão deliberar sobre o caso.

A lavoura, hoje unanime em valorizar o seu producto, apenas vem pedir que o governo execute uma medida que já é lei. Adiar, crear novas discussões, será uma protelação inutil. Precisamos agir. Lembra que durante muitos annos levámos a discutir planos e programmas, mas para que a defesa da lavoura fosse uma realidade viva e palpitante foi preciso que dois homens de acção, da tempera de Jorge Tibiriçá e Albuquerque Lins tomassem a causa a peito e lhe dessem a realidade. O que precisamos, pois, é de agir sem demora.

A eliminação dos cafés baixos, que nos desmoralizam, é uma questão vencida.

Quanto á escolha do typo a eliminar deixamos este detalhe ao elevado criterio do governo.

Em relação aos outros Estados, já estamos acostumados a levar avante impulsos maiores, mesmo que nos abandonem no caminho.

Termina opinando pelo pedido feito ao governo na fórmula do seu projecto. Posto este a votos foi unanimemente approved, com additivo do dr. Vergueiro.

Foi encerrada a sessão, ficando a mesa encarregada de levar ao governo o resultado das deliberações da assembléa.

Comprindo essas deliberações, pela directoria da Sociedade de Agricultura foi dirigida ao sr. presidente do Estado a seguinte representação:

« Exmo sr. dr. presidente do Estado de S. Paulo.

Os lavradores de café, que em grande numero se reuniram no dia 30 do corrente, na « Sociedade de Agricultura », desta capital, resolveram dirigir-se a

v. exc. por intermedio do presidente da mesma reunião, e pedir ao governo do Estado o seguinte:

Considerando a necessidade de eliminação dos cafés baixos que tão profundamente depreciam o nosso producto no estrangeiro, servindo de elemento pernicioso para a campanha diffamatoria movida contra o «Café Santos»;

Considerando que a idéa de tal eliminação, como medida valorizadora, além de ser já objecto de uma lei do Estado, é incontestavelmente uma idéa vencedora entre os interessados pelo nosso café,

Pedem:

I. Que o governo regulamente e execute ainda este anno a lei que taxa os cafés baixos.

II. Que a cobrança desse imposto seja feita em Santos, «em especie» por occasião da exportação.

III. Que promova junto das estradas de ferro a redução de suas tarifas na proporção do imposto que fôr cobrado em especie.

IV. Que o café recebido como imposto seja effectiva e immediatamente eliminado ou destruido, quer por combustão, quer por trituração, transformando-se em adubo para os cafesaes.

V. Que uma vez fixado o typo que o governo deve receber como imposto, as qualidades inferiores a esse typo sejam rigorosamente taxadas com o maximo da porcentagem ( 20 % ) de modo a tornar impraticaveis a entrada no mercado e a exportação dessas qualidades infimas ;

Pedem mais:

Que o governo do Estado continue na sua acção interventora, lançando mão de medidas tendentes a regularizar a offerta do café nos mercados, tendo em vista a avaliação das colheitas.

São estas as idéas que os lavradores respeitosamente apresentam á apreciação do elevado criterio de v. exc.

S. Paulo, Sala da Assembléa, no Edifício da Sociedade de Agricultura, aos 2 de junho de 1903.—O presidente, *Luiz Antonio de Sousa Queiroz*.—O Secretario, *Raphael A. Sampaio Vidal*.»

**Colonia Francisco Salles** — Na conferencia ultimamente realzada, em Bello Horizonte, entre o Governador do Estado e o Padre Domingos Albanello, director da colonia Francisco Salles, em Pouso Alegre, ficou resolvida a realização de diversos melhoramentos nesta colonia, dentre os quaes se destacam:

Divisão dos terrenos ultimamente adquiridos em lotes iguaes aos anteriores ;

O estudo d'agua para o abastecimento de cada um desses lotes ;

A medição do perimetro daquelles terrenos e o levantamento da respectiva planta ;

O estudo e o preparo da estrada para automovel, entre esta cidade e a séde da colonia.

Destes serviços está encarregado o capitão Julio de Barros, agrimensor pratico do governo.

Uma vez preparada a estrada, o governo dotará a colonia com um automovel de cargas.

**Arado Mineiro** — O Sr. José Abdo, residente em Queluz, esteve na capital mineira, onde foi apresentar ao director da secretaria da agricultura, Dr. Carlos Prates, um arado de sua invenção, ao qual denominou de «Queluziano Mineiro». A experiencia, realizada no parque, deu muito bom resultado: o arado «Queluziano» offerece mais resistencia do que o «Reversivel», especialmente no corte de raizes. Em 10 horas de trabalho lavra 6.360 metros.

O Sr. Abdo foi muito cumprimentado pelo seu invento.

**O Credito Agricola no Paraná** — Pelo Presidente do Estado do Paraná foi sancionado o decreto que autoriza o Poder Executivo a garantir o juro annual de 6% por 10 annos, sobre o capital de 200:000\$, que fôr utilizado por sociedades cooperativas de credito agricola que se organizem no Estado, com as formalidades legais, pelo systema Raiffeisen.

**Pecuaria em Minas** — No dia 9 de maio effectuou-se no Cães Pharoux o desembarque de onze reproductores de gado bovino, da raça Lincoln Red Dairy Shorthorn, vindos da Inglaterra para criadores do Estado do Rio. Além de outras pessoas estiveram presente ao desembarque os Srs. Drs. Wenceslão Bello, Sylvio Rangel e Souza Reis, directores desta Sociedade.

— No dia 16 desembarcaram dous touros tambem da raça Lincoln Red Dairy Shorthorn.

Têm ambos um anno de idade, sendo um filho de um touro que ganhou diversos premios e custou 12 contos de réis; o outro é filho de um touro que ganhou os primeiros premios de 1906 a 1907. Nessa remessa vinha tambem um touro de raça Hereford. Esses reproductores destinam-se ao Estado de Minas.

— Itohen Robin Hood é o nome de um outro touro importado pelo Dr. Carlos Pereira de Sá Fortes, criador mineiro. Este touro tem uma genealogia illustre; é filho de Royal Governor of Etiennerie, campeão da ilha de Guernesey. Foi criado por Sir H. D. Tickdowne, um dos maiores especialistas desta raça na Inglaterra. A importação foi feita por intermedio da casa Hopkins, Causer & Hopkins.

— Deve ter seguido, no dia 18 para a America do Norte, o Dr. Donato de Andrade, criador no municipio de Oliveira, em Minas, que vae estudar nos grandes estabelecimentos pastoris do Kentucky e do Illinois os mais modernos processos de criação e aclimação de raças estrangeiras, pretendendo fundar logo que regresse, um grande estabelecimento no seu Estado Natal, modelado pelos americanos. Ao producto de raça cavallar apresentado pelo Dr. Donato de Andrade coube o primeiro premio na Exposição Pecuaria de Bello Horizonte.

**Novo trigo** — Lemos no *Republica*, que se publica em Curitiba:

«A boa nova que nos vem da Argentina, do resultado da analyse a que foi sujeita a farinha de trigo brasileira no Laboratorio Chimico de Buenos Aires, demonstrando a superioridade desta sobre a similar platina, deve servir de estimulo aos Estados do sul e principalmente ao Paraná na fomentação de uma cultura que promette farta compensação aos que, aproveitando a fertilidade e as condições climatologicas do nosso Estado onde outr'ora floresceram os trigaes, tentem concorrer para um dos maiores factores da nossa completa e futura independencia economica.

Diz o telegramma ter sido a dita analyse procedida em farinha procedente do Rio Grande, um dos grandes colleiros de trigo do Brazil no começo do seculo pas-

sado, e que mais tarde, desanimado ante a invasão da «ferrugem», aniquilando as seáras, abandonou as plantações para sómente dedicar-se á industria pastoril. O mesmo desalento empolgou por essa época os plantadores do planalto curitibano a ponto de não se cuidar mais da producção de um cereal de tanta importancia alimenticia, dando-nos o pão que, no dizer de emerito escriptor, é a hostia consagrada no altar da civilisação, por ser o seu uso um attributo dos povos mais adiantados.

De facto o trigo só começa a servir de alimento ao homem depois que este abandona os dominios da barbaria: é inconteste que só os povos civilizados comem pão.

E se a simples circumstancia de nutrirem-se do trigo lhes confere tão alto predicado, mais consideração devem merecer os que produzem o grão precioso e o manipulam para sustento proprio e para vendel-o a troco de ouro a outros povos menos providentes, como nós, infelizmente, que embora possuidores de um sólo fertil e adequado a essa cultura abandonámol-a, preferindo a suzerania economica da Argentina e dos Estados Unidos.

A ninguém deve ter surprehendido o triumpho alcançado pelo trigo brasileiro, na analyse confrontativa com o producto argentino; é que as nossas terras meridionaes são mais apropriadas a esse fim, graças ao clima temperado e á optima situação geographica a coberto das inclemencias atmosphericas, que devastam as planicies transplatinas. Era excellente a farinha daqui enviada para abastecer a capital colonial e outras praças do paiz; de Curitiba ia o trigo destinado á régia e numerosa comitiva, que em 1808, aportou ao Rio de Janeiro com D. João VI, conforme o testemunho de documentos do nosso archivo municipal.

Mais ainda: nos tempos coloniaes (que doloroso contraste!) sahia de Paranaguá muita farinha de trigo para alimentar a guarnição e soccorrer a população esmoada da praça do Sacramento, no Rio da Prata! O nosso mal foi o desalento ajudado pela rotina.

Se em vez de se quedarem, vencidos pela «ferrugem», os cultivadores, sacudindo o espirito rotineiro, appellassem á ignorancia em que nos conservamos, á falta de um confronto, da superioridade do trigo brasileiro.

O plantio que ora se inicia neste Estado, equivale a verdadeira resurreição, cujos effeitos não tardarão a se fazer sentir na economia nacional e no progresso paranaense.»

**A cultura do arroz e do trigo no Brazil** — Sobre este assumpto publica o *Tropenflanzer* o seguinte:

«De alguns annos a esta parte o governo brasileiro vem se empenhando em promover e animar nas classes da lavoura a cultura dos diversos generos de primeira necessidade. Nesse sentido, começou por fomentar a cultura do arroz, creando premios para as grandes plantações e estabelecendo outras medidas favoraveis, como redução de fretes para o arroz, etc. O resultado dessas medidas foi tão auspicioso que de 1902 a 1906 a importação do arroz no Brazil cahiu de 101.000 a 40.000 toneladas.

Animado com o exito dessa experiencia, tem agora o governo as suas vistas voltadas para a cultura do trigo, e está disposto a auxiliá-la na medida de suas forças. Comprehende-se facilmente essa preocupação, quando se pensa que só no anno de 1906 o Brazil importou 54.000 toneladas de farinha de trigo e 232.000 toneladas de trigo.

Actualmente a cultura do trigo está sendo promovida com grande actividade em São Paulo, nas colonias do governo; consta-nos, por exemplo, que especialmente as experiencias feitas em Nova Olessa têm produzido resultados muito satisfactorios.»

## O assucar brasileiro no Japão

OFFICIO DO CONSUL BRASILEIRO NO JAPÃO

Consulado dos Estados Unidos do Brasil — Yokohama, 30 de Agosto de 1907 — 3ª Secção. — N. 15.

Sr. Ministro — Em aditamento ao meu officio n. 8, de 3 de julho proximo pasado, tenho a honra de remetter a V. Ex., em separado, uma pequena caixa contendo duas amostras de assucres. — A amostra n. 1, representa pouco mais ou menos, o typo de Java 14, que é o assucar geralmente empregado nas refinarias japonezas. O seu preço varia entre 13 e 14 shillings, por picul ou 60 kilos. Outras qualidades procedentes das Philipinas, da Allemanha, da Austria, etc., etc, são tambem usadas aqui, mas, em menor quantidade.

Os refinadores de Tokio queixam-se bastante do typo 14 de Java, cujo rendimento não é o mesmo de ha alguns annos atraz. Demais o enfardelamento, que é feito em grosseiros saccoes de palha entrançala, deixa muito a desejar. No dizer desses mesmos refinadores, em igualdade de circumstancia, elles preferirão sempre o assucar de uma pulverização mais grossa, e acondicionado em uma embalagem mais cuidadosa. As outras amostras são de assucar do Perú, para aqui exportado a titulo de experiencia, que, infelizmente, não deu bom resultado. Esses assucres, além de não serem limpos, derão um rendimento muito inferior aos de igual typo de Java; e o cheiro desagradavel que nelles se nota, se conserva mesmo depois de refina-lo. Os nossos fabricantes não devem perdor de vista este exemplo e para que elles se orientem sobre este ponto, é que remetto a V. Ex. as referidas amostras.

II. A industria de refinação de assucar tem tido nos ultimos tempos, um notavel desenvolvimento, graças ao patriotismo e a sabedoria do Governo Japonez, que não cessa de prodigalizar-lhe uma protecção continua e benefica. Este justo apoio, reunido aos pacientes esforços dos industriaes japonezes, tem dado resultados verdadeiramente satisfactorios.

O Japão de hoje, nascido das suas proprias forças, elevado a categoria de grande e poderosa nação, sente necessidade de viver sobre si mesmo, de crescer e de impor-se ao Occidente pela extensão e pelo progresso das suas industrias e pela grandeza do seu commercio, como impoz-se ao respeito e á admiração universal, pela tactica e pela bravura dos seus soldados. E para isto, nada lhe falta, nem a iniciativa, nem energia e nem habilidade. Grandes refinarias estão em via de formação e outras, já em plena actividade e florescia, são consideradas como empresas de brilhante futuro. Dentre ellas, a mais importante é a «Dai Nippon Sugar Refinery, Co limited», que gira com um capital, de 11 milhões de yens ou £ 1.100.000. — Essa companhia, que está estabelecida em Tokio, á margem de

um dos braços do Iumida, emprega nas suas officinas os melhores e mais aperfeiçoadosapparelhos, produzindo todas as qualidades de assucar refinado necessarias ao consumo interior e preferidas pelos paizes importadores. Não se pode precisar a cifra da producção dessa refinaria, porque a sua installação não está ainda completamente terminada. Entretanto, desde o primeiro anno em que as suas machinas começaram a funcionar, que ella distribue 20 % de dividendo aos seus accionistas. Das possessões japonezas, somente a Ilha Formosa produz assucar em grande escala.

O Governo tem procurado fomentar o cultivo da canna no sul do Japão, mas os resultados obtidos têm sido, relativamente, pequenos.

III. A importação do assucar no correr do anno de 1903 se elevou a yens: 23.725.000, equivalentes a \$2.372.500. Em tão elevada cifra as Indias Hollandezas figuram com yens: 19.993.000, vindo em seguida a Allemanha, que exportou yens: 1.904.400. Se compararmos a importação de 1906 com a de 1905, que attingiu a yens: 13.706.000 verificaremos um lisongeiro augmento, que em grande parte deve ser attribuido ás isenções e privilegios de que goza a industria de refinação de assucar a qual, como já disse, o Governo dispensa uma constante e proveitosa solicitude.

Emquanto a importação de assucar bruto alcança elevados algarismos, as entradas de assucar refinado diminuem dia a dia, e dentro em breve desaparecerão totalmente das estatisticas officiaes.

O Japão que durante longos annos foi tributario das refinarias estrangeiras, tornou-se hoje um grande exportador de assucar refinado, tendo conquistado, depois de uma bella lucta com os seus concorrentes de Hongkong e outros logares, alguns dos mais importantes mercados da China, sem contar a Coréa e a Mandchuria, que offerecem um facil campo de acção ao seu commercio e a sua industria.

Em 1903, a exportação de assucar refinado foi de yens: 70.000, o em 1906, eila se elevou a yens: 1.560.000.

IV. A tarifa aduaneira do Japão soffreu uma modificação quasi radical depois da ultima guerra. Pela nova tarifa, que consta de 538 artigos divididos em 19 grupos, a renda annual das Alfandegas do Imperio é avaliada em mais de 40 milhões de yens. Os direitos de entrada, por 60 kilos de assucar, são: para os mascavos e mascavinhos, de yens: 1.65 e yens 2.25, e para os brancos, de yens 3.25 e de yens 3.50. Os assucares classificados abaixo do typo 15 da escala hollandeza gozam de uma baixa especial, quando são destinados as refinarias do paiz, e que reduz o imposto aduaneiro, a menos da metade do estabelecido na respectiva tarifa.

A elevação geral dos direitos não attinge os productos das nações que gozam aqui de tarifas preferenciaes. Não obstante, a Allemanha, a Inglaterra e a França, apesar de estarem na lista dos paizes mais favorecidos, concluíram accordos com o Japão, nos quaes as duas primeiras obtiveram para os seus assucares as seguintes baixas:

Typo de Java 15 a 20 Jens 0,748 por 60 kilos.

» » » acima do n. 20.— 0,827.

O elevado imposto de consumo instituido durante a guerra, foi prorogado por tempo indeterminado, visto combinarem as necessidades orçamentarias. Este imposto é o seguinte:

1ª categoria (por 60 kilos) Yens: 1 mascavos e mascavinhos.

2ª categoria (por 60 kilos) Yens 1,60 mascavos e mascavinhos.

3ª " " " 2,20 brancos.

4ª " " " 2,80

V. São estas, Sr. Ministro, as informações que me parecem de natureza a interessarem os nossos fabricantes de assucar. Se mais tarde for iniciado um serviço regular de navegação entre o Brazil e este paiz, empregarei todos os meus esforços, que espero serão secundados pelos agricultores de Campos e do Norte, para crear no Japão um vasto e lucrativo mercado de assucar e outros productos brasileiros.

As minhas esperanças se apresentam sob os melhores auspícios. Já o Congresso Nacional votou uma subvenção para uma linha de vapores directos, e os refinadores japonezes mostram-se animados da melhor bõa vontade a nosso respeito.

Além disto o consumo tende a augmentar de anno a anno, e com elle a exportação de assucar refinado. Convém, todavia, antes de realizar qualquer negocio, agir com grande prudencia, afim de evitar o caso succedido aos assucares peruanos. Os lavradores brasileiros deverão enviar a este Consulado, ou directamente ás refinarias, amostras de todos os typos de assucares susceptíveis de serem exportados, e, em quantidade sufficiente, para que se possa proceder a experiencias de rendimento, de côr, de perfume, etc.

Os assucares brancos deverão ser incluídos nessas remessas, porque, estou certo, os refinadores daqui farão justiça a sua superioridade. E que Java, a temível concorrente, em vez de ser considerada como um obstaculo á realisação dos nossos projectos, seja, pelo contrario, francamente admittida como um incentivo, como um estímulo para o desenvolvimento de um trabalho methodico e persistente, unica fonte de onde poderemos auferir uma larga e duradoura prosperidade. Antes de concluir, cumpre-me informar a V. Exa. que o Yen corresponde a 1.600 réis, ao cambio de 15 dinheiros.

Tenho a honra de reiterar a V. Ex. os protestos da minha respeitosa consideração. — *Alcino Santos Silva*.

Exm. Sr. Barão do Rio-Branco, Ministro de Estado das Relações Exteriores.

**O Estado Moderno e a Agricultura** — Começamos a publicar o annuncio sobre este interessante livro no numero passado, chamando para o mesmo a attenção dos leitores.

**Abobora gigante** — Foi produzida na fazenda « Mourão », municipio de Joazeiro, Bahia, de propriedade do major Enéas Ferreira Muniz, negociante abastado daquelle praça e fazendeiro do municipio, uma abobora pesando 26 kilos ou 26.000 grammas.

O major Enéas, proprietario da referida abobora, expôl-a em o balcão de sua casa commercial ás vistas do publico, tendo sido muito apreciada e tendo recebido essa semente do Rio de Janeiro, por intermedio da Sociedade Nacional de Agricultura, da qual é socio.

Fazemos votos para que o major Enéas continue a tirar proveito de seus esforços.



## PARTE COMMERCIAL

Junho de 1908

### Café

Venderam-se 110.000 saccas contra 131.000 no mez anterior.  
Entraram 143.611 saccas contra 136.063 saccas no mez anterior.  
Não houve entrada em transito.  
Os embarques foram : 134.043 saccas contra 157.046 no mez anterior.  
As entradas do Rio de Janeiro, retalhadamente, foram :

|                                             | Saccas  |
|---------------------------------------------|---------|
| Estrada de Ferro Central do Brazil. . . . . | 54.662  |
| Cabotagem . . . . .                         | 5.862   |
| Barra dentro. . . . .                       | 84.987  |
| Total. . . . .                              | 145.511 |

Em Nova York, o typo 7, disponível, do Rio cotou-se a 6 <sup>3</sup>/<sub>8</sub> c. por libra até o dia 5, a 6 <sup>5</sup>/<sub>16</sub> c. em 6 a a 6 <sup>1</sup>/<sub>4</sub> c. durante o resto da quinzena e mesmo conservou-se durante o mez.

Na Bolsa heuve as cotações: 6 c. até o dia 4, 5.90 c. de 5 a 8 e de 11 a 13; 5.95 c. em 7 e 10 e 5.85 c. em 15 e 17 a 24; 5.90 c. em 16, 26 e 27; 5.95 c. em 29 e 6 c. em 30.

Os extremos das cotações foram :

#### 1ª quinzena

|                     | Por arroba | Por 10 kilos |
|---------------------|------------|--------------|
| Typo n. 6 . . . . . | 5\$6.00    | 3\$813       |
| » » 7 . . . . .     | 5\$300     | 3\$608       |
| » » 8 . . . . .     | 5\$000     | 3\$404       |
| » » 9 . . . . .     | 4\$700     | 3\$200       |

#### 2ª quinzena

|                    | Por arroba      | Por 10 kilos    |
|--------------------|-----------------|-----------------|
| Typo n. 6. . . . . | 5\$500 a 5\$700 | 3\$744 a 3\$881 |
| » » 7. . . . .     | 3\$200 » 5\$400 | 3\$360 » 3\$676 |
| » » 8. . . . .     | 5\$000 » 5\$100 | 3\$404 » 3\$472 |
| » » 9. . . . .     | 4\$700 » 4\$800 | 3\$200 » 3\$268 |

## Generos importados

| Qualidade              | Quantidade              | Preços                |
|------------------------|-------------------------|-----------------------|
| Banha americana . . .  | 400 barris. . . . .     | \$660 a \$670 a libra |
| Farinha de trigo . . . | 19.090 barricas . . . . | —                     |

## 1ª quinzena

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Americana (barrica) . . . . . | Não ha |
| » (secca). . . . .            | Não ha |

## Rio da Prata:

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
|                             | por 2 saccas |
| Primeira qualidade. . . . . | 23\$500      |
| Segunda » . . . . .         | 22\$500      |
| Terceira » . . . . .        | 21\$500      |

## Moinho Inglez:

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Nacional . . . . .      | 24\$000 |
| Brazileira. . . . .     | 23\$200 |
| Buda-Nacional . . . . . | 25\$200 |

## Moinho Fluminense:

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| S. Leopoldo . . . . . | 24\$000 |
| O. O . . . . .        | 23\$000 |

## 2ª quinzena

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Americana (barrica) . . . . . | Não ha |
| » (secca) . . . . .           | Não ha |

## Rio da Prata:

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
|                             | por 2 saccas |
| Primeira qualidade. . . . . | 23\$500      |
| Segunda » . . . . .         | 22\$500      |
| Terceira » . . . . .        | 21\$500      |

## Moinho Inglez:

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Nacional . . . . .      | 23\$500 |
| Brazileira. . . . .     | 22\$700 |
| Buda-Nacional . . . . . | 24\$700 |

## Moinho Fluminense:

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| S. Leopoldo . . . . . | 23\$500 a 24\$000 |
| O. O . . . . .        | 22\$500 » 23\$000 |

## 1ª quinzena

## Manteiga — 1.105 caixas:

|                                           |                 |
|-------------------------------------------|-----------------|
| Demagny, Isigny (latas sortidas). . . . . | 2\$460 a 2\$480 |
| Brétel Frères (latas sortidas). . . . .   | 2\$200 » 2\$220 |
| Lepelletier. . . . .                      | 2\$450 » 2\$460 |
| Modesto Gallone (sortidas). . . . .       | 1\$850 » 1\$900 |

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Esbousen . . . . .      | Não ha          |
| L. Brum . . . . .       | 2\$500 a 2\$520 |
| Buske Junior. . . . .   | 2\$400 » 2\$450 |
| Marclet. . . . .        | 2\$180 » 2\$200 |
| Outras marcas . . . . . | 1\$800 » 2\$000 |

A nacional vendeu-se: a de Minas de 3\$600 a 3\$800 e a do Sul de 2\$400 a 2\$600.

#### 2ª quinzena

|                                           |                 |
|-------------------------------------------|-----------------|
| Demagny, Isigny (latas sortidas). . . . . | 2\$450 a 2\$460 |
| Brétel Frères (latas sortidas). . . . .   | 2\$200 » 2\$220 |
| Lepelletier. . . . .                      | 2\$440 » 2\$450 |
| Modesto Gallone (sortidas). . . . .       | 1\$850 » 1\$900 |
| Esbousen . . . . .                        | Não ha          |
| L. Brum . . . . .                         | Não ha          |
| Buske Junior. . . . .                     | 2\$400 a 2\$420 |
| Marclet. . . . .                          | 2\$200 » 2\$220 |
| Outras marcas. . . . .                    | 1\$800 » 2\$000 |

A nacional vendeu-se: a de Minas de 3\$200 a 3\$500 e a do Sul de 2\$200 a 2\$600.

### Generos nacionaes

#### Aguardente

Os supprimentos recebidos no principio do mez foram pequenos, conservando-se o mercado firme.

Na ultima quinzena o movimento foi sem importancia, conservando-se as cotações sustentadas.

Preços por pipa de 480 litros, base de 20 grãos:

#### 1ª quinzena

|                       | Preços              |
|-----------------------|---------------------|
| Campos . . . . .      | 165\$000 a 170\$000 |
| Angra . . . . .       | 175\$000 » 180\$000 |
| Paraty . . . . .      | 180\$000 » 185\$000 |
| Maceió . . . . .      | 170\$000 » 175\$000 |
| Aracajú . . . . .     | 170\$000 » 175\$000 |
| Pernambuco . . . . .  | 170\$000 » 175\$000 |
| Bahia. . . . .        | 170\$000 » 175\$000 |
| Parahyba . . . . .    | 170\$000 » 175\$000 |
| Laguna . . . . .      | 165\$000 » 170\$000 |
| Itajahy . . . . .     | 165\$000 » 170\$000 |
| Mangaratiba . . . . . | 175\$000 » 180\$000 |
| Paranaguá . . . . .   | 165\$000 » 170\$000 |

**Alcool**

As entradas na primeira quinzena declinaram sensivelmente, conservando-se assim durante o mez.

*1ª quinzena*

As cotações foram as seguintes, por pipa, sem casco:

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| 40 grãos. . . . . | 260\$000 a 265\$000 |
| 38 » . . . . .    | 245\$000 » 250\$000 |
| 36 » . . . . .    | 235\$000 » 240\$000 |

**Algodão em rama**

O mercado deste genero esteve na ultima quinzena do mez influenciado pela especulação, que effectuou vendas para entregas futuras a preços baixos.

*1ª quinzena*

Preços :

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| Pernambuco. . . . .          | 12\$500 a 13\$300 |
| Ceará . . . . .              | 12\$500 » 13\$000 |
| Rio Grande do Norte. . . . . | 12\$200 » 13\$000 |
| Parahyba. . . . .            | 12\$300 » 12\$800 |
| Penedo . . . . .             | (Nominal)         |
| Sergipe . . . . .            | 12\$000 » 12\$400 |

*2ª quinzena*

Preços :

|                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| Pernambuco. . . . .           | 11\$600 a 12\$400 |
| Rio Grande do Norte . . . . . | 11\$800 » 12\$400 |
| Ceará . . . . .               | 11\$800 » 12\$400 |
| Parahyba. . . . .             | 11\$600 » 12\$000 |
| Penedo . . . . .              | (Nominal)         |
| Sergipe . . . . .             | (Nominal)         |

**Assucar**

Na primeira quinzena do mez reduziu o stock e uma cifra que ha alguns annos não se registra e era de esperar que as cotações melhorassem, sendo que, depois do dia 15, os negocios em mascavos e os lances conservaram se sustentados.

**PRIMEIRA QUINZENA**

Os preços regulam como se segue :

*Pernambuco :*

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Branco usina . . . . .    | \$520 a \$540 |
| Dito crystal . . . . .    | \$500 » \$510 |
| Dito 3ª sorte . . . . .   | \$500 » \$510 |
| Crystal amarello. . . . . | \$420 » \$450 |

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| Mascavinho . . . . .        | \$380 a \$420 |
| Somenos . . . . .           | \$410 » \$430 |
| Mascavo bom. . . . .        | \$350 » \$360 |
| Dito regular . . . . .      | \$340 » \$345 |
| Dito baixo. . . . .         | \$330 » \$335 |
| <i>Sergipe :</i>            |               |
| Branco crystal . . . . .    | \$500 a \$510 |
| Mascavinho . . . . .        | \$380 » \$460 |
| Mascavo bom. . . . .        | \$350 » \$360 |
| Dito regular . . . . .      | \$340 » \$345 |
| Dito baixo . . . . .        | \$325 » \$330 |
| <i>Campos :</i>             |               |
| Branco crystal . . . . .    | \$510 a \$520 |
| Dito 2º jacto . . . . .     | \$480 » \$490 |
| Crystal amarello. . . . .   | \$460 » \$480 |
| <i>Bahia :</i>              |               |
| Branco crystal. . . . .     | \$510 a \$520 |
| Dito 2º jacto . . . . .     | \$480 » \$490 |
| Crystal amarello. . . . .   | — —           |
| <i>Outras procedencias:</i> |               |
| Mascavinho . . . . .        | \$360 a \$380 |

## SEGUNDA QUINZENA

Os preços regularam como se segue :

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| <i>Pernambuco :</i>       |               |
| Branco usina . . . . .    | \$500 a \$510 |
| Dito crystal . . . . .    | \$480 » \$490 |
| Dito 3ª sorte . . . . .   | \$480 » \$490 |
| Crystal amarello. . . . . | \$430 » \$440 |
| Mascavinho . . . . .      | \$370 » \$420 |
| Somenos . . . . .         | \$400 » \$420 |
| Mascavo bom . . . . .     | \$345 » \$350 |
| Dito regular . . . . .    | \$330 » \$340 |
| Dito baixo . . . . .      | \$320 » \$325 |
| <i>Sergipe :</i>          |               |
| Branco crystal . . . . .  | \$470 a \$480 |
| Mascavinho . . . . .      | \$400 » \$430 |
| Mascavo bom . . . . .     | \$345 » \$350 |
| Dito regular . . . . .    | \$330 » \$340 |
| Dito baixo . . . . .      | \$320 » \$325 |
| <i>Campos :</i>           |               |
| Branco crystal . . . . .  | \$480 a \$500 |
| Dito 2º jacto . . . . .   | \$460 » \$470 |
| Crystal amarello. . . . . | \$430 » \$440 |

*Bahia :*

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Branco crystal . . . . .  | \$490 a \$500 |
| Dito 2º jacto . . . . .   | \$470 » \$480 |
| Crystal amarello. . . . . | \$420 » \$460 |

**Cereaes**

## PRIMEIRA QUINZENA

|                                          | Saceos            |
|------------------------------------------|-------------------|
| Feijão preto de Porto Alegre, novo . . . | 14\$000 a 15\$000 |
| Dito idem da Terra. . . . .              | 11\$000 » 12\$000 |
| Dito idem de Santa Catharina . . . . .   | 13\$000 » 14\$000 |
| Dito do Paraná . . . . .                 | — 13\$000         |
| Dito mulatinho . . . . .                 | — 14\$000         |
| Dito manteiga . . . . .                  | — 14\$000         |
| Dito enxofre . . . . .                   | — 14\$000         |
| Dito de côres, nacional . . . . .        | 8\$000 » 10\$000  |
| Dito branco, estrangeiro . . . . .       | 18\$500 » 19\$000 |
| Dito amendoim, idem. . . . .             | 18\$000 » 18\$500 |
| Farinha de mandioca, especial . . . . .  | 9\$000 » 9\$500   |
| Dita idem fina . . . . .                 | 8\$500 » 8\$800   |
| Dita idem peneirada . . . . .            | 8\$000 » 8\$460   |
| Dita idem do Norte . . . . .             | — —               |
| Dita idem grossa, Laguna . . . . .       | 6\$800 » 7\$000   |
| Dita idem idem, Porto Alegre . . . . .   | Não ha            |
| Arroz nacional . . . . .                 | 22\$000 a 24\$000 |
| Dito inferior. . . . .                   | 14\$000 » 18\$000 |
| Milho amarello do Norte . . . . .        | Não ha            |
| Dito idem da terra . . . . .             | 7\$500 a 7\$800   |
| Dito misturado idem . . . . .            | Não ha            |
| Amendoim em casca . . . . .              | 6\$500 a 7\$000   |
| Cangica . . . . .                        | 16\$000 » 18\$000 |
| Favas . . . . .                          | 9\$000 » 9\$500   |

## Kilogramma

|                                          |                 |
|------------------------------------------|-----------------|
| Alpiste. . . . .                         | \$360 a \$380   |
| Batatas nacionaes . . . . .              | \$140 » \$200   |
| Dita estrangeira . . . . .               | Nominal         |
| Fubá de milho . . . . .                  | \$140 a \$200   |
| Matte em folha . . . . .                 | \$400 » \$500   |
| Tapioca . . . . .                        | \$500 » \$520   |
| Polvilho . . . . .                       | \$160 » 200\$   |
| Carne de porco . . . . .                 | \$660 » \$760   |
| Linguas do Rio Grande (uma) . . . . .    | \$800 » 1\$000  |
| Cebollas do Rio Grande (cento) . . . . . | 2\$200 » 2\$400 |

## SEGUNDA QUINZENA

|                                              | Preços            |
|----------------------------------------------|-------------------|
|                                              | Nominal           |
| Feijão preto de Porto Alegre, novo . . . . . |                   |
| Dito idem da Terra Nova. . . . .             | 10\$000 a 10\$500 |
| Dito idem de Santa Catharina . . . . .       | 13\$000 » 14\$000 |
| Dito do Paraná . . . . .                     | — » 15\$000       |
| Dito mulatinho . . . . .                     | 10\$000 » 14\$000 |
| Dito manteiga . . . . .                      | 12\$000 » 14\$000 |
| Dito enxofre . . . . .                       | — » 12\$000       |
| Dito de cores, nacional . . . . .            | 6\$000 » 8\$000   |
| Dito branco, estrangeiro . . . . .           | 18\$500 » 19\$000 |
| Dito amendoim, idem . . . . .                | 17\$000 » 18\$200 |
| Farinha de mandioca, especial . . . . .      | 9\$000 » 9\$500   |
| Dita idem, fina . . . . .                    | 8\$500 » 8\$800   |
| Dita idem, peneirada . . . . .               | 7\$800 » 8\$200   |
| Dita idem, do Norte . . . . .                | — —               |
| Dita idem, grossa, Laguna . . . . .          | 6\$400 » 7\$000   |
| Dita idem idem, Porto Alegre . . . . .       | Não ha            |
| Arroz nacional . . . . .                     | 23\$000 a 26\$000 |
| Dito inferior. . . . .                       | 16\$000 » 20\$000 |
| Milho amarelo do Norte . . . . .             | Não ha            |
| Dito idem da terra. . . . .                  | 6\$800 a 7\$200   |
| Dito misturado, idem . . . . .               | — » 6\$500        |
| Amendoim em casca . . . . .                  | 6\$500 » 7\$000   |
| Cangica . . . . .                            | 16\$000 » 17\$000 |
| Favas . . . . .                              | 7\$500 » 8\$000   |
|                                              | Kilogramma        |
| Alpiste. . . . .                             | \$360 a \$380     |
| Batatas nacionaes . . . . .                  | \$180 » \$200     |
| Dita estrangeira. . . . .                    | Nominal           |
| Fubá de milho . . . . .                      | \$120 a \$200     |
| Matte em folha . . . . .                     | \$440 » \$540     |
| Tapioca . . . . .                            | \$440 » \$540     |
| Polvilho . . . . .                           | \$440 » \$540     |
| Carne de porco . . . . .                     | \$640 » \$700     |
| Linguas do Rio Grande (uma). . . . .         | \$700 » 1\$000    |
| Cebollas do Rio Grande (cento) . . . . .     | 2\$300 » 2\$400   |

## Fumo em rôlo

Manteve-se estavel este mercado havendo muita procura.

## 1ª quinzena

As cotações foram :

|                              | Preços |
|------------------------------|--------|
| De Minas, especial . . . . . | 1\$600 |
| Dito superior . . . . .      | 1\$600 |
| Dito 2ª . . . . .            | 1\$400 |

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Dito ordinario. . . . .      | 1\$000 |
| Goyano, superior. . . . .    | 2\$400 |
| Dito 2ª . . . . .            | 1\$700 |
| Baixo . . . . .              | Nom.   |
| Rio Novo, superior . . . . . | 2\$400 |
| Dito 2ª . . . . .            | 1\$800 |
| Dito baixo . . . . .         | 1\$200 |
| Pomba, superior. . . . .     | 1\$600 |
| Dito 2ª . . . . .            | 1\$200 |
| Dito baixo . . . . .         | Nom.   |
| Carangola . . . . .          | 1\$500 |
| Picú, especial. . . . .      | 2\$800 |
| Dito 1ª . . . . .            | 2\$000 |
| Dito 2ª . . . . .            | 1\$200 |
| Bahia . . . . .              | 1\$100 |
| Pernambuco . . . . .         | Não ha |

## Sal

Entraram 4.554.390 kilos por cabotagem, do nacional, que se cotou de 2\$ a 2\$100 por 40 litros.

## Mercado monetário

A existencia de ouro, na Caixa de Conversão, em 15 de junho, era :

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| Libras esterlinas . . . . . | 5.478.844—10 |
| Francos . . . . .           | 10.462.040   |
| Marcos . . . . .            | 470          |
| Dollars . . . . .           | 126.167,50   |
| Liras. . . . .              | 140          |
| Pesos argentinos. . . . .   | 2.710        |
| Ouro nacional. . . . .      | 139:400\$000 |

## SEGUNDA QUINZENA

e a 30 de junho era:

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| Libras esterlinas. . . . .    | 5.464.229—10 |
| Francos . . . . .             | 10.453.980   |
| Dollars . . . . .             | 126.637—50   |
| Liras. . . . .                | 220          |
| Pesos argentinos . . . . .    | 2.710        |
| Pesetas hespanholas . . . . . | 25           |
| Ouro nacional . . . . .       | 138:830\$000 |

A importancia de notas conversiveis em circulação era a seguinte :  
189.618:760\$000.

O preço de soberanos, fóra da Bolsa, foi de 16\$025.

## CAMBIO

As taxas officiaes continuaram a manter-se inalteradas, a 15 1/8 d. sobre Londres nos bancos estrangeiros e 15 3/16 d. no Banco do Brasil. As transacções bancarias fizeram-se a esses extremos e as do outro papel de 15 5/32 a 15 3/16 d., não e registrando movimento digno de nota.

Os extremos das cotações officiaes foram :

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| Londres, 90 d/v. . . . .    | 15 1/8 e 15 3/16 d. |
| Paris, 90 d/v. . . . .      | \$629 a \$632       |
| Hamburgo, 90 d/v. . . . .   | \$776 » \$779       |
| Portugal, 3 d/v. . . . .    | 316 » 325 %         |
| Italia, 3 d/v. . . . .      | \$633 » \$639       |
| Nova York, á vista. . . . . | 3\$288 » 3\$310     |
| Vales, ouro . . . . .       | — 1\$793            |

O valor official de mil réis foi de 560 a 563 réis, ouro, e o da libra de 15\$803 a 15\$868.

Agio de ouro 77,77 a 78, 51 %.



## BIBLIOGRAPHIA

- Temos a registrar o recebimento de mais as seguintes publicações periodicas:
- Estación Central Agronomica de Cuba*.—Boletim n. 10.
- La Revista Verde*, órgão do Instituto Internacional de Agricultura, de Roma.
- Anno IV, n. 5.
- L'Economista Italiano*, de Genova.—Anno XII, n. 23.
- Révue Internationale du Caoutchouc, de la Gutta-Percha et le Pneumo-Journal*.
- N. de 18 de maio de 1908.
- Les Marques Internationales*, de Berna.—Anno XVI, tomo III, n. 180.
- The Southern Planter*, de Richmond (Virginia).—Vol. 69, n. 5.
- Brazilian Engeneering and Mining Review*.—Vol. V, ns. 1 e 2.
- Revista da Associação Commercial do Maranhão*.—Anno I, n. 1.
- Revista Trimensal do Instituto do Ceará*.—Tomo XXII, anno XXII, 1º e 2º trimestres de 1908.
- Secção Meteorologica*, da Directoria de Agricultura do Estado de S. Paulo. — Outomno de 1907. Serie 2ª, n. 2.

Pelo Sr. Dr. Heitor de Sá, director desta Sociedade, foram offerecidas á Bibliotheca as seguintes obras :

- Sobre el Cultivo del Maiz*, por Juan Francisco Baldassare.—Buenos Aires, 1907.
- La Aradura a Vapor*, por Hugo Miatello.—Buenos Aires, 1907.

*Contribución al Estudio de las Frutas (Manzanas). Variedades recomendables* por Julio J. Bella.—Buenos Aires, 1907.

*El Olivo*, por José Cilley Vernet.—Buenos Aires, 1904.

*La Agricultura en la Provincia de Corrientes*, pelo engenheiro agrônomo Roberto Campioletti.—Buenos Aires, 1906.

*Procedimientos Químicos para Combatir las Enfermedades de las Plantas*, por Otto Appel.—Buenos Aires, 1906.

*Experiencia sobre el Cultivo del Algodón*, por Adolfo C. Tounelier.—Buenos Aires, 1906.

*Experiencias sobre el Cultivo de las Remolachas Forrajeras y su Conservación*, por Adolfo C. Tounelier.—Buenos Aires, 1906.

*Experiencias sobre el Cultivo del Tártago Rojo y del Tabaco*, por Adolfo C. Tounelier.—Buenos Aires, 1905.

*Digesto de Leyes, Decretos y Resoluciones relativos a Tierras Públicas, Colonización, Inmigración, Agricultura y Comercio. 1810—1909*. Publicação feita sobre os auspícios do Ministerio de Agricultura.—Buenos Aires, 1901.

*Proyecto de Ley Organica presentado al Ministro de Agricultura, D. Ezequiel Ramos Mexia, por la Comision Asesora de Enseñanza Agrícola*.—Buenos Aires, 1907.

*Proyecto de Ley Organica para la Euseñanza Agrícola*. Ministerio de Agricultura.—Buenos Aires, 1901.

*Ley n. 111. Ley de Patentes de Invención*, Ministerio de Agricultura.—Buenos Aires, 1907.

*Ley n. 3973. Marcas de Fabrica, Comercio y Agricultura*. Ministerio de Agricultura.—Buenos Aires, 1900.

*Ley de Tierras y Decreto Reglamentario de 8 de Noviembre de 1906*. Ministerio de Agricultura.—Buenos Aires, 1906.

*Ley de Inmigración y Reglamento de Desembargo de Inmigrantes*. Ministerio de Agricultura.—Buenos Aires, 1907.

Receberam-se ainda as seguintes publicações cuja remessa agradecemos :

*Interpretacion de los Analisis de la Semilla de Alfalfa*, por Juan Ramón Chavez. Publicação da Revista «Córdoba Agrícola».—Bell-Ville, 1908.

*Exploração do Rio Ribeira de Iguape*, da Comissão Geographica e Geologica do Estado de S. Paulo.—S. Paulo, 1908.

*O Cavallo Nacional*, por George Plantade.—S. Paulo, 1908.

*As Raças Limousina e Garonesa*, pelo Dr. Paul Maugé.—S. Paulo, 1908.

*A Raça Normanda*, pelo Dr. Paul Maugé.—S. Paulo, 1908.

*A. B. C. of Lime Cultivation*. Publicação do Imperial Department of Agriculture for the West Indies, 1908.

*Seedling and Other Canes in the Leeward Islands*. Publicação do mesmo Departamento.

*Relatorio da Sociedade Brasileira para Animação da Agricultura*, para 1906—1907.

*Associação Commercial do Porto*. Relatorio da Direcção no anno de 1907.

*Constructions Rurales*, por J. Danguy.

Acabamos de receber a 2ª edição desta obra que a casa J. B. Baillière et Fils, teve a gentileza de nos remetter. Como temos feito para outras publicações da mesma casa, inserimos nesta secção a seguinte noticia bibliographica para orientação dos leitores d'«A Lavoura».

*Constructions rurales*, par J. Danguy, directeur des études de l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon. 1 vol. in-16 de 50 pages, avec 300 fig., broché: 5 fr.; cartonné: 6 fr. (*Encyclopédie agricole*). Libraire J. B. Baillière et fils. 19 rue Hautefeuille, à Paris).

Attaché, pendant de nombreuses années, à la chaire de Génie rural de l'Ecole de Grignon M. DANGUY a pu réunir des notes très complètes sur les constructions rurales, qui présentent un intérêt tout spécial pour les agriculteurs.

Il a divisé son livre en deux parties: la première relative aux *principes généraux de la construction*, appliqués aux bâtiments ruraux; la seconde ayant pour object la *description de chacune des constructions de la ferme*. Il a suivi l'ordre des travaux, en commençant par les *terrassements*, puis il est passé à la *maçonnerie*, aux *charpentes en bois ou métalliques*, puis il a terminé cette première série de travaux, qu'il a groupés sous le nom de *gros œuvre*, par les *couvertures*. Sous la rubrique *Petit œuvre*, il donne les règles relatives à la confection des *enduits*, des *carrelages* et des *pavages*; il indique en quoi consistent les travaux de *menuiserie* (parquets, escaliers, portes, fenêtres, etc.), de *serrurerie*, de *peinture* et de *vitrerie*.

La deuxième partie traite des *constructions rurales* suivant leur affectation. M. Danguy s'occupe de la *disposition des bâtiments* et indique la place qu'ils doivent occuper sur le domaine. Il étudie ensuite l'habitation des ouvriers et de l'exploitant, en donnant les types d'installations les plus commodes. Pour les bâtiments réservés aux animaux (écuries, étables, etc.), il montre quelles sont les conditions qu'ils doivent remplir et donne les dispositions qu'il faut préférer; il a fait de même pour ceux affectés aux récoltes (granges, hangars, greniers, fenils et silos); il donne les conditions d'établissement des *remises du matériel*, des *plates-formes* et des *fosses à fumier*, ainsi que des *citernes à purin*. Les *citernes* et *réservoirs* destinés à recueillir et à conserver les eaux potables, les *clotures* et les *chemins* sont étudiés à part; il termine son ouvrage par un aperçu sur les *devis*. A propos des *terrassements*, il a donné les règles relatives à leur *cubature* et au *mouvement des terres*; à propos de *devis*, il indique comment on peut faire exécuter les travaux de construction.

Ce volume a été couronné par la Société Nationale d'Agriculture d'une médaille d'or. Il fait partie de l'*Encyclopédie agricole*, à laquelle cette même société vient d'accorder le *Grand Prix Heuzé*.

Le catalogue détaillé et illustré de l'*Encyclopédie agricole* est adressé gratis et franco à tout personne qui en fait la demande à MM. J. B. Baillière et fils. 19, rue Hautefeuille, à Paris.

# ESTATUTOS

## CAPITULO II

### DOS SOCIOS

Art. 8.º A sociedade admite as seguintes categorias de socios :

Socios effectivos, correspondentes, honorarios, benemeritos e associados.

§ 1.º Serão socios effectivos todas as pessoas residentes no paiz que forem devidamente propostas e contribuirem com a joia de 15\$ e a annuidade de 20\$000.

§ 2.º Serão socios correspondentes as pessoas ou associações, com residencia ou sede no estrangeiro, que forem escolhidas pela Directoria, em reconhecimento dos seus meritos e dos serviços que possam ou queiram prestar á sociedade.

§ 3.º Serão socios honorarios e benemeritos as pessoas que, por sua dedicação e relevantes serviços, se tenham tornado benemeritos á lavoura.

§ 4.º Serão associadas as corporações de character official e as associações agricolas, filiadas ou consideradas, que contribuirem com a joia de 30\$ e a annuidade de 50\$000.

§ 5.º Os socios effectivos e os associados poderão se remir nas condições que forem preceitua-las no regulamento, não devendo, porém, a contribuição fixada para esse fim ser inferior a dez (10) annuidades.

Art. 9.º Os associados deverão declarar o seu desejo de participar dos trabalhos da sociedade. Os demais socios deverão ser propostos por indicação de qualquer socio e apresentação de dois membros da Directoria e ser aceitos por unanimidade.

Art. 10. Os socios, qualquer que seja a categoria, poderão assistir a todas as reuniões sociaes, discutindo e propondo o que julgarem conveniente; terão direito a todas as publicações da sociedade e a todos os serviços que a mesma estiver habilitada a prestar, independentemente de qualquer contribuição especial.

§ 1.º Os associados, por seu character de collectividade, terão preferencia para os referidos serviços e receberão das publicações da sociedade o maior numero de exemplares de que esta puder dispor.

§ 2.º O direito de votar e ser votado é extensivo a todos os socios; é limitado, porém, para os associados e socios correspondentes, os quaes não poderão receber votos para os cargos de administração.

§ 3.º Os socios perderão somente seus direitos em virtude de expontanea renuncia ou quando a assembléa geral resolver a sua exclusão por proposta da Directoria.

## REGULAMENTO

## CAPITULO VI

### DOS SOCIOS

Art. 18. A sociedade prestará seus serviços de preferencia aos socios e associados quando estiverem quites com ella.

Art. 19. A joia deverá ser paga dentro dos primeiros tres mezes após a sua aceitação.

Art. 20. As annua-las poderão ser pagas por prestações semestraes.

Art. 21. Os socios e os associados se poderão remir mediante o pagamento das quantias de 200\$ e 500\$, respectivamente, feito de uma só vez e independente da joia, que deverão pagar em qualquer caso.

Art. 22. Os socios e associados não poderão votar, nem receber o diploma, sem terem pago a respectiva joia.

§ 1.º O socio que tiver pago a joia e uma annuidade, poderá remir-se mediante a apresentação de 20 socios, desde que estes tenham igualmente satisfeito aquellas contribuições.

§ 2.º Para esse effeito o socio deverá requerer á Directoria, provando seus direitos nos termos do paragrapho anterior.

§ 3.º Serão considerados benemeritos os socios que fizerem donativos á sociedade, a partir da quantia de um conto de réis.

Art. 23. Para que os socios atrasados de duas annuidades possam ser considerados resignatarios, nos termos dos Estatutos, é preciso que suas contribuições lhes tenham sido solicitadas por escripto, até tres mezes antes, cabendo-lhes ainda assim o recurso para o conselho superior e para a assembléa geral.

FAZENDA HARITOFF NO ESTADO DO RIO



PLANTAÇÃO DE CAFÉ E MANIÇOBA