

MANUEL DE BIVAR WEINHOLTZ

CULTURA DA FIQUEIRA NO ALGARVE

(74)

I. S. A.





4 Reservado 11  
BIBLIOTECA I. S. A.

Reg.<sup>to</sup> N.º

2920

Est.<sup>le</sup> *El Fin.* Div.<sup>ão</sup>

*Dissert. - Traug. N.º 59*

INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA



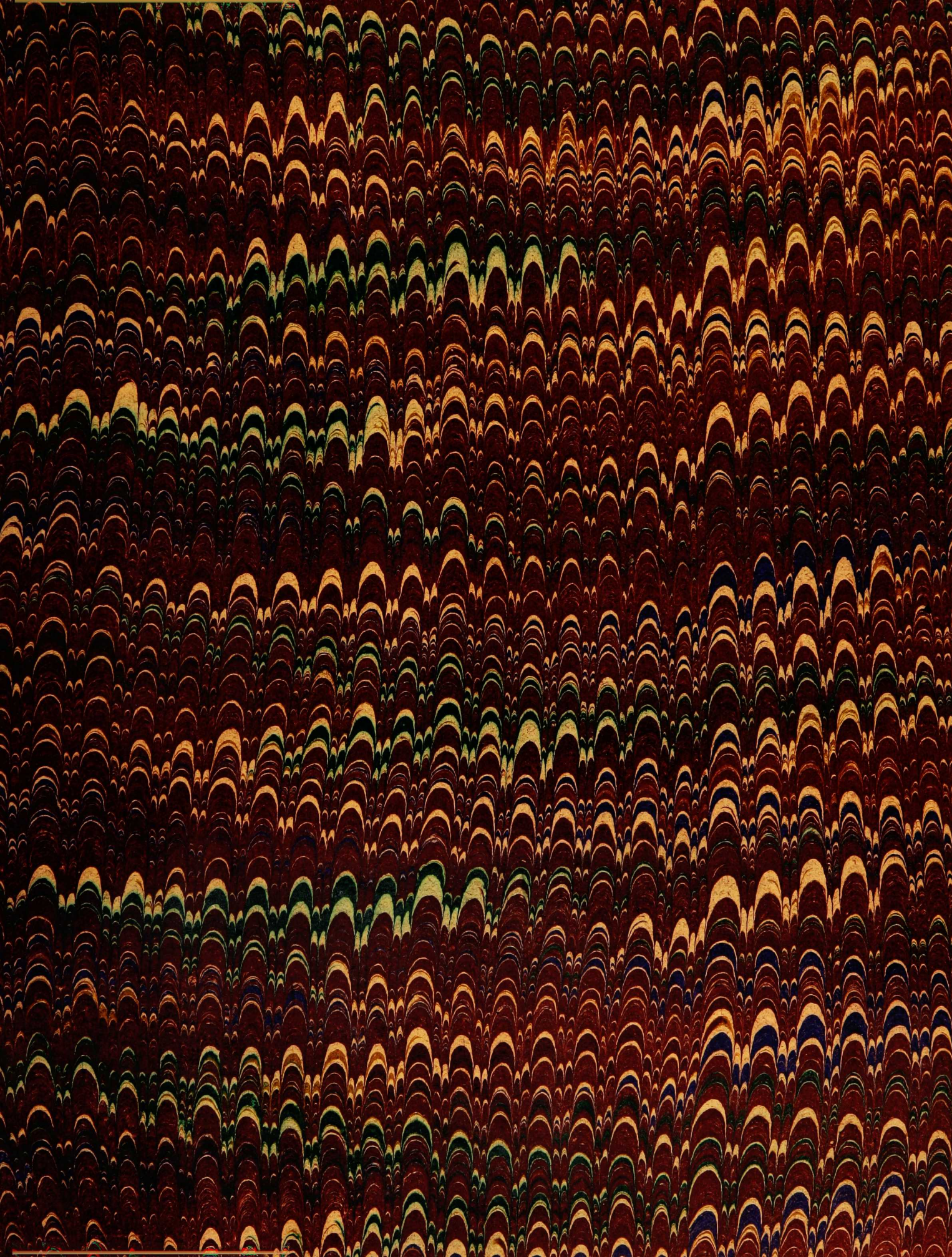
BIBLIOTECA

RB

*2115*

59



















1883

Dep. entrada na Secretaria  
hoje 12 de Dezembro de 1883

Henrique S. Wild  
Secret.<sup>o</sup>

Dissertação

sobre a

Cultura da figueira no Algarve

por

Manuel de Bivar Gomes da Costa Weinholtz.







Cultura da figueira no  
Algarve. —

1883.







## Introdução. —

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

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



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

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



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

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

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



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

Faltam-me dados estatísticos com os quaes possa pôr bem em relevo a importancia da cultura da figueira no Algarve; os que pude obter são tão poucos e deficientes que renuncio a apresental-os aqui, limitando-me a dizer que, segundo aquelles dados, a produção do figo num anno regular eleva-se a 12.963:825 kilogrammas, e o valor da exportação a 350 contos de reis. Mas, isto basta para justificar a escolha que, como filho do Algarve, fiz da cultura da figueira para assumpto d'este meu primeiro e humilde trabalho, sentindo que a pobreza da minha intelligencia e a falta d'experiencia me não permittam tratal-o com o desenvolvimento e proficiencia que a sua importancia reclamam.



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

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



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



## Capitulo 1. —

Origem da figueira. — Variedades.

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



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

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

Seja como for, o certo e' que a figueira acom-



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

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

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

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



cido um grande numero de variedades, estão constantemente apparecendo outras novas. Havendo todavia algumas que se distinguem das outras, ou pela sua melhor qualidade, ou pela sua mais abundante producção, indicarei, na lista que se segue, aquellas que, por isso, me parecem mais importantes.

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

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



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

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

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



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

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



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

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

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



Sofeno: — Duas camadas. Ha- os pretos e brancos. São muito doces e empregam- se em ma-  
duros e em passas.

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

Pardinhos: — Fructo regular, pelle grossa e as-  
pera, d'uma côr entre verde e castanho, miolo côr  
de sangue, um tanto acidos. Secça. É pouco vul-  
gar por não ser das melhores qualidades.

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

Smyna: — São figos magnificos, mas por en-  
quanto pouco vulgares por terem sido impor-  
tados ha pouco tempo da Turquia. A sua  
pelle é muito fina, miolo côr de roza, muito  
grados, e a semente pequenissima.



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

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

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

Mina:— Figo branco, excellente pare maduro.

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

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



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

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

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

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

C. . . . de Bispo: — Figo pardo, bastante volume-  
zo e succulento. Melhan branca e um tanto amar-  
ga. Secca em pequena quantidade. —

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

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

Lingello: — Figo pardo, melhan vermelha e



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

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

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

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

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

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

Bacorinho: — Fructo regular, cõr parda, pelle.



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

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

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

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

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



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

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





## Capitulo 2º. —

## Floração e fructificação da figueira.

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

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

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

As flores femininas em seguida á fecundação trans-



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

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

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



masse n'um figo.

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

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



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

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



rios, menos agudos e proprios para passar.

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



### Capitulo 3.º —

#### Caprificação.

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



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

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

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



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

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

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

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

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



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

Outros auctores acrescentam que "é incorrecto consi-



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

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

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



Contudo, M. Darousse diz que embora a caprificação tenha por effeito, accellerar a maturação dos figos, ella é inteiramente estranha á fecundação.

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

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

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



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

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

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



ros figos chamados do outomno ovos que ali se desen-  
 volvem e se transformam em outros insectos que  
 em outubro ficam os segundos figos, ou do inver-  
 no; caindo os do outomno poucos a poucos, depois  
 dos insectos os terem abandonado. Os figos do in-  
 verno ficam na arvore até mais e contem em  
 si os ovos que os insectos dos primeiros figos n'el-  
 les depositaram e que se desenvolvem e transfor-  
 mam ainda em outros insectos. Estes, quando  
 os terceiros figos, chamados figos do verão, teem at-  
 tingido um certo desenvolvimento, ficam-n'os no  
 olho e lá' introduzem os seus ovos, dos quaes nascem  
 ainda outros insectos em junho e julho. É n'esta  
 epocha que se apanham os figos do verão e se pendu-  
 ram enfiados em juncos ou espartos nas figueiras  
 que devem ser tocadas; d'estes figos saem os inse-  
 ctos que penetram nos figos das figueiras mansas.

É por este modo que nos figueirões antigos ou  
 n'outros de pequena extensão se faz a caprificac-  
 ção; e para isso os nossos agricultores que, pela



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

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

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



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

Não podemos approvar similhante pratica.

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



---

## Capitulo 4º. —

### Terreno e estrumação.

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



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

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

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



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

## Capitulo 5.º —

### Multiplicação e cultura.

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

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



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

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

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



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

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

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

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



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

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

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



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

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

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

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



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

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

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



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

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

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

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



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

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



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

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

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



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

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

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



mamente a 1<sup>ma</sup> d'altura e corta-se-lhe o olho terminal para que a seiva afflua para os ramos lateraes. No inverno a arvore é podada, ficando apenas trez ramos lateraes, distantes uns dos outros e o mais symetricos que fôr possível. O tronco fica com uma altura pouco inferior a 1<sup>ma</sup>.

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

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

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



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

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



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

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

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



que as outras.

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

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

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



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

---

### Capitulo 6.º —

Doenças da figueira e insectos que lhe são nocivos.

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

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



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

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



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

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

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

São muito numerosas as especies de in-



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

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



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

Agua ----- 18 litros—

Aleatráo -----  $\frac{1}{2}$  litro—

Flór d'enxofre ----- 500 grammas—

Sabão de potassa ----- 3 kilos—

Tudo isto deverá ser muito bem misturado e applica-



do como o leite de cal.



## Capitulo 7.º —

### Restauração das arvores velhas.

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

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

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



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

Conhece-se que a arvore chegou á decrepitude, quando os troncos e ramos se revestem de musgos e os ramos mais elevados principiam a seccar. Se o tronco está secco, ou careado, não ha mais algum de lhe conservarmos a existencia por mais tempo.

Se, pelo contrario, elle se mostra sã, ou com signaes de vida, então podemos tentar o rejuvenescimento da arvore e ás vezes até prolongar-lhe a duração por um numero consideravel de annos. Para isto escava-se o terreno em redor do tronco a ponto de se lhe descobrirem as raizes mais grossas, cortando todas as que estiverem, caviadas e as que mostrarem principio de putrefacção. O tronco é' decepado o mais rente ao collo que seja possível e coberto, bem como os demais cortes, que se lhe tiverem feito, com o emplastro de São Fiacre, ou simplesmente com argila, para evitar o apodrecimento, aconselhando o M.<sup>o</sup> Du-Breuil



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

## Capitulo 8.º —

### Colheita do fructo.

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

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



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

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

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

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



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

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

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

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



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

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

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

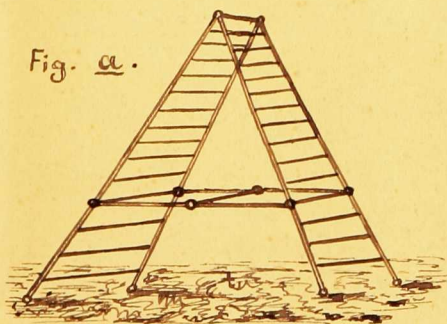


Fig. a.

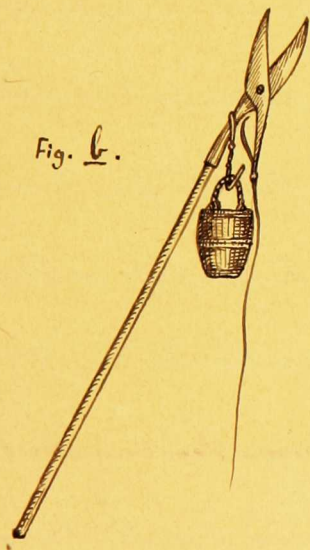
em forma de cavallete e que dessem accesso a duas pessoas, que poderiam apanhar os fructos a' mão ou a' tesoura.

Este processo seria talvez um



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

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

Fig. 6.

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

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





## Capitulo 9º. —

## Secca.

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

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

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

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



remeche-os durante o dia mais d'uma vez.

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

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

Podia evitar-se o esmagamento que resulta



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

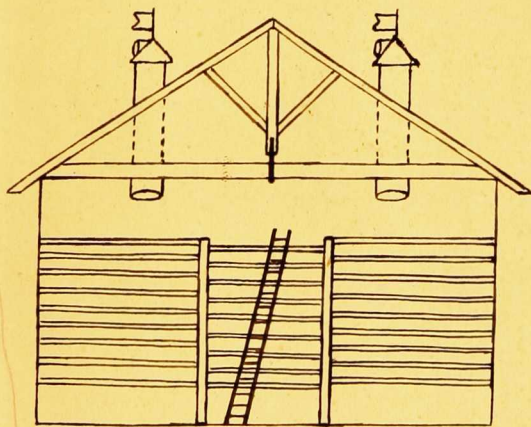


Fig. c. (Alçado). -

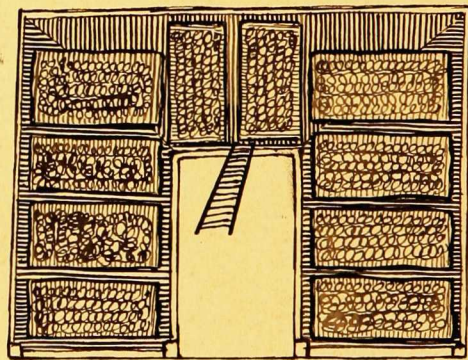


Fig. d. (Planta). -

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



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

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

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

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

Consistia a modificação em fazer uma especie de



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

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



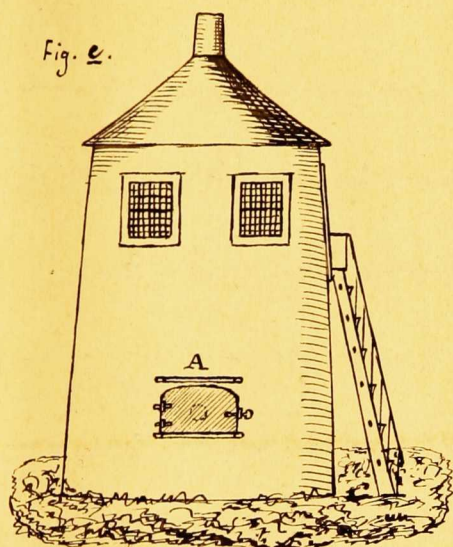
po seria largamente amortizada.

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

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



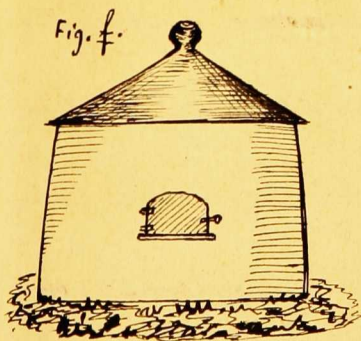
Em Italia os fornos ou estufas são uma especie de torre (figura e), tendo no pavimento inferior o forno para a



cozedura do pão e no superior uma casa rodeada por taboleiros onde se põe o figo. Por meio da conediga A pode graduar-se a maior ou menor entrada de calor de que houver necessidade. As janellas são tapa-

das com rede de arame e ainda com persianas pela parte de dentro.

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



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

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



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

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

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



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

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



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

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

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

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

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

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

Depois de escolhido, o figo é dividido em tres clas-



ses: — comadre — marchante — e de caldeira.

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

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



mettido em ceiras de palmas, levando apenas uma folha de figueira em cada base, e exteriormente a marca. As ceiras são de 15 ou  $1\frac{1}{2}$  kilos.

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

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





## Capitulo 10.º —

## Productos secundarios.

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

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



D'um alimento, e' facil de deduzir a importancia  
 d'apelles frutos considerados como substancia  
 alimentar.

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

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

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

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



vradores lançam mão para sustentar os animaes durante uma quadra do anno em que não abundam outros alimentos, com especialidade as pastagens, que tão poucas são no Algarve.

Os animaes alimentados com folha de figueira são conhecidos pela robustez com que se apresentam e pela pellagem que se torna extremamente macia.

As folhas verdes não são tão rarias como as secas e por isso poucas se empregam na alimentação.

Os figos esmagados, e mais ou menos alterados e os bagaças e residuos das celdeiras de distillação, misturados com palha ou farellos, são tambem aproveitados para a alimentação do gado cavallar e vaccum, gallinhas, porcos, etc.

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



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

O pau de figueira é' tambeo muito em-  
pregado na estatuarías e d'elle se fazem  
sanctos.

É' ainda M. Joigneaux quem diz que o  
látex que sae dos ramos, quando se lhes  
faz qualquer incisão, como é' muito co-  
rosivo, é' empregado para destruir os cal-  
los e as verrugas, attribuinto-lhe os no-  
sos camponeses a propriedade de curar as  
mordeduras ou picadas dos escorpões.





## Capitulo 11.º —

## Alcoolisação.

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

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

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

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



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

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

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

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

O alcool obtido d'esta primeira distillação, sof-



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

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

O figo verde e' posto ao forno, ou a fogo directo, dentro de caldeiras, ou potes de barro, até a agua se evaporar. Depois d'isto e' reduzido a polpa e esta, como se faz com o figo secco, e' lançada em dornas com agua quente.

Para que a fermentação incompe rapidamente emprega-se o malt ou outro qualquer fermento. O processo corre depois como para os figos secos.

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



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

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

Diz o Sn.<sup>r</sup> João Baptista Lopes, na sua Corographia do reino do Algarve, que uma arroba de bom figo produz de 5 a 6 canadas de aguardente.





## Conclusão.

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

Para obter este desideratum podem cooperar effizamente os productores e negociantes; aquelles fornecendo genero de boa qualidade; estes manufacturando-o com todo o esmero e cuidado.

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



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

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

São notorios estes factos, e ninguém desconhece a ne-  
 cessidade de aperfeiçoar a manufactura do figo de modo  
 que, apresentando-se nos mercados genero de superior qua-  
 lidade, a sua procura seja franca, sem desconfianças



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

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

Fim.



















