

elemento este de que depende essencialmente o bom exito das leguminosas. Todos sabem o resultado importante que se obtem com a administração do gesso (sulphato de cal) nas culturas de luzerna, trevo, sanfeno, etc.

Da natureza geologica das terras, como do seu estado de fertilidade, dependem as qualidades dos fenos, sendo conhecido que os fenos da sub-região das areias (Niza, Castello de Vide, Portalegre, etc.), por mais tenros e aromaticos, são mais apetecidos pelos gados de que os dos barros por sua natureza mais rijos e grosseiros.

Não menos concorre a acção do clima sobre o valor dos fenos, pois é reconhecido que os climas do norte produzem, dentro das mesmas especies vegetaes, diferenças sensiveis, se as compararmos com as obtidas nos climas do sul; isto independente da flora especial dos diversos climas, pois é facto conhecido que os fenos do norte são consideravelmente mais ricos em substancias albuminoides que os do sul. Assim, os terrenos da 6.^a região collocados a norte de Castello Branco e Idanha a Nova, formando uma zona climaterica bem distincta dos terrenos situados a sul, caracterisados pela grande uniformidade e com pequenas diferenças locais, produzidas por maior altitude como na serra de S. Mamede e suas ramificações, apresentam diferenças muito attendiveis, senão nas floras especies pelo menos nas suas propriedades nutritivas.

Mas sejam quaes forem as especies componentes dos fenos de uma dada região, muito contribue para a sua qualidade e valor o modo como se tratam essas especies na fenação, pois não obstante a dose relativa de principios albuminoides ser ainda hoje considerada como padrão para avaliação dos fenos, circumstancias de grande força são as suas qualidades organolepticas distinctas e independentes d'aquelles, e de que bastante depende o agrado ou desagrado dos fenos aos animaes da pecuaria.

Com effeito, o cheiro e sabor dos fenos são circumstancias de tal modo attendiveis, que a pratica a cada momento revella vantagem de certas especies sobre outras, que aliaz maior dose de principios nutritivos contem sobre ellas. Ora esse cheiro e sabor dos fenos na mór parte dependem das especies vegetaes que os formam, o *córte* e a *cura* em grande parte contribuem para, pela sua perfeição ou imperfeição, conservar ou não essas propriedades.

Se apenas attendessemos á riqueza dos elementos proprios à assimilação animal, a epocha do *córte* das hervagens seria com certeza antes do começo da floração, pois é sabido que a epocha mais rica de substancias albuminoides não coincide, antes precede, a floração. Comtudo a epocha que a pratica aconselha para o *córte* das hervagens é justamente o momento em que a floração se desenvolve, pois a esse periodo corresponde a maior força aromatica das especies. Esta que é a verdadeira razão da pratica seguida pelos agricultores de melhor conselho, é ainda augmentada da importancia que o maior desenvolvimento herbaceo dá, a esse periodo.

Mas o que até aqui temos dito com respeito á epocha do *córte* é o que geralmente na 6.^a região se pratica, afóra casos de força maior, e por esse lado bem iriamos, se os trabalhos consecutivos de