

Os ovos em numero consideravel são muito pequenos, duros, luzidios e avermelhados ou esbranquiçados.

Não sahe immediatamente o insecto, depois do nascimento, do abrigo que lhe offerecem os despojos da mãe e unicamente na primavera, procurando a luz atravez da fenda que apresenta a parte inferior do cadaver materno.

Os machos não se distinguem a principio facilmente das fêmeas; como ellas levam primeiro vida airada, antes de se fixarem, o que tambem fazem, mas sem augmentarem de volume, a pelle endurece, formando-se uma especie de casulo, debaixo do qual se opera a metamorphose em nympha e pouco depois em insecto perfeito alado.

O insecto perfeito tem as azas relativamente grandes, esbranquiçadas, circumdadas de vermelho, e um ferrão abdominal escondido entre dois filamentos.

Os machos voam para as fêmeas tratando de as fecundar, o que cedo tem logar, assim como a morte d'elles que é logo em seguida.

Os *kermes* são difficeis de combater, abrigados como se acham debaixo de uma carapaça coriacea.

Parece que se tem colhido algum resultado por meio de aspersões d'agua de cal, repetidas ameudadas vezes, remedio cuja efficia não nos parece provada e que é por certo bastante dispendioso quando tenha de applicar-se em grandes superficies.

A conveniente limpeza do arvoredo para o libertar da maior praga e a estrumação do terreno em termos de robustecer a vegetação abatida, são os meios que podem ser aconselhados com a certeza de se conseguir resultado seguro e remunerador.

As formigas são preciosos auxiliares para a destruição das *cochenilhas*, procurando nos ovos depostos sobre os cadaveres das fêmeas grande provisão d'alimento, para o sustentó invernal.

Preliminares de vinificação

A fermentação alcoolica é a base da vinificação.

Depois da chimica ter desvendado os mysterios da fermentação, é natural que o vinctultor procure reunir o mais possivel as condições scientificas necessarias para a regular, com o fim de alcançar resultados seguros e bons.

Só depois de inevitaveis exitações em experiencias d'este genero se chegou a estabelecer as régras prefixas, porque a vinificação deve praticamente dirigir-se, estando os vinctultores intelligentes asenhoriados dos meios infalliveis, por via dos quaes evitam muitos dos precalços, que anteriormente só o acaso removia.

A composição da uva é muito variavel, dependendo da casta, do solo, do clima, do tempo, do estado de maturação, etc.

O assucar que varia de uma percentagem de 2 a 3 %₁₀₀, é das numerosas substancias, que compõem a uva, a mais preciosa.

O mosto, resultante do esmagamento das uvas, contem os pedunculos que sustem os bagos, as peliculas que os revestem, as grainhas que encerram, etc., etc.