

phyliana porquanto a maior ou menor dose de oleo se observava na razão directa da menor ou maior percentagem d'aquellas substancias e mais se admittia que uma migração d'aquelles principios se fazia das folhas para os fructos porquanto a manite se achava em grande dose no tronco, ramos e folhas até á epocha da floração em que passava a concentrar-se na flor e mais tarde no fructo continuando essa migração no primeiro periodo, dito de *formação*, em que a planta armazena materiaes que se vão modificar no periodo, dito de *transformação* ou *maturação*. Um facto commummente observado e que é do dominio da pratica mostrava, pelo menos na apparencia, como a elaboração do oleo se devia physiologicamente completar e que é a influencia do clima, pois que a riqueza oleiifera é inteiramente subordinada ás condições climatericas sendo notado que nos climas quentes a mesma variedade de azeitona elabora mais oleo que nos climas frios.

Como vemos da opinião de *Roussille* e *Mourret* contraria ao que acabamos de expôr apresentou-se então no problema, um outro quesito de grande importancia, o qual consistia em provar a dependencia na formação do oleo da migração da manite. Provou-se pela analyse que a manite apparece no fructo quando a materia gorda se acha já formada e esta revellação feita por *Funaro* deixou na essencia destruidos os estudos de *Luca* e suas conclusões, o que aquelle mesmo auctor fez attribuir á epocha em que este operou (novembro a março) emquanto que elle operando no periodo medio da *formação* e *transformação*, como epocha de investigação mais rigorosa, não poudé determinar quantidade apreciavel de manite (julho a setembro).

Ficou pois, ao que parece, destruida a theoria da migração da manite das folhas para os fructos, para o fim exclusivo da formação do oleo, e estabelecido com a opinião de *Funaro*, *Roussille* e *Mourret* que o oleo se forma *sur place* provindo de uma substancia especial differente da manite, da chlorophyla, do tannino ou da cellulose, substancia proveniente de um principio immediato não determinado ainda por meios chimicos. Este principio ou antes esta substancia já tinha sido notada por *Karz* em seus estudos microscopicos. Segundo este observador o oleo forma-se em cellulas especiaes que em principio são cheios d'aquella substancia ainda não sufficientemente conhecida.

*Pasquale* observou na parte carnosa da azeitona em agosto um estado de transicção no qual succede a transformação da materia gorda e formação do oleo. A parte carnosa ou sarcocarpo de cellulas de figura elipsoide é abundante de meatos intercellulares. Sob o microscopio aquelle auctor chegou a descobrir em cada cellula uma notavel quantidade de subtilissimos corpusculos redondos dotados de movimento confuso não rotatorio de modo que cada corpusculo fica independente de seu visinho, cada um dos quaes se move com movimento proprio semelhante ao movimento Browniano. (*Mingioli*).

Estes estudos vem lançar uma nova luz sobre o processo mais racional da extracção do azeite independentemente ainda dos meios chimicos.

Com effeito, emquanto a analyse chimica accusa uma percentagem de oleo na azeitona de 39,4, pelos processos geralmente empre-