

oito e são — *trigo sativo, turgido ou bagudo, composto, duro, polonico, spelta, amilaceo e monococo.*

No commercio e na industria, por muito tempo consideraram-se só duas variedades, designadas genericamente com os nomes de *trigos molles* e *trigos rijos*.

Nos ultimos annos a industria de moagens considera tres grupos distinctos: — *trigos molles, trigos rijos* e *trigos durosios*.

Relativamente á classificação agronomica, na nossa cultura apenas são conhecidas as quatro primeiras variedades, que ficam comprehendidas nas classificações commerciaes e industriaes que designamos.

Os principaes typos de trigos cultivados entre nós pertencem á variedade *duro*, tanto em numero como em quantidade.

A grande massa de trigos produzidos no nosso paiz são principalmente *trigos duros*, na producção dos quaes se avantajam os maiores centros da producção cerealifera do Alemtejo, correspondentes aos districtos de Beja, Evora e Portalegre.

Em vista de alguns documentos somos levados a julgar, que a predominancia dos *trigos duros* é de antiga data na nossa cultura, ao contrario dos typos que correspondem á variedade *sativo*, de cultura mais restricta, de introducção e generalisação relativamente mais recentes.

Basta a simples designação dos typos correspondentes a cada variedade, para se evidenciar o facto.

Na cathogoria dos *trigos molles*, entram as variedades dos trigos: *sativo, bagudo* e *composto*.

Os principaes typos de trigo *sativo* conhecidos na nossa cultura usual são: *ribeiro, ribeirinho* ou *tremes, mocho, barbella* e *gallego* tanto *barbado* como *rapado*.

Entre os trigos *bagudos*, figuram principalmente: o *canoco, cascalva* e *Alexandre*.

Nos *compostos*, que saibamos e só muito restrictamente se póde mencionar o *sete espigas*.

Entre os trigos *duros* temos o maior numero de typos e os mais generalizados, se exceptuarmos o *gallego* d'entre os já mencionados e são: — *durosios, candial, lobeiro, vermejoilo, vermelho, Santa Martha, mongil, anafil, mourisco, aza de corvo* e *javardo*.

A variedade de trigo *sativo* corresponde a percentagem, relativamente maior, de *amido* e á do trigo *duro*, a de *gluten*, sendo por consequencia as farinhas dos primeiros, mais brancas e leves e as dos segundos, mais escuras, pesadas e nutrientes.

Os typos de trigos que importamos correspondem á variedade *sativo*, que alem da farinha mais branca e espoada que os caracteriza, são relativamente muito mais faceis de trabalhar, de que os trigos *durosios* e *rijos*.

TRIGOS MOLLES E DUROS — No estado actual das cousas, cada vez maior e mais generica se apresenta a exigencia, da alvura e leveza do pão.

Se o publico é o consumidor do pão, as fabricas de moagens são os grandes consumidores do cereal, com que elle se manipula.