

enfesado, por cujo motivo tambem está muito atrasada a segunda sachá ou *arrenda*, que em geral costuma fazer-se antes da colheita do linho.

Alguns lavradores do districto pensam em cultivar a betarraba sacharina na primavera seguinte, com esperanças de a vender com lucro rasoavel á nova compa-

nhia, que dizem está construindo uma fabrica de assucar n'esta cidade.

Oxalá que as esperanças do lavrador e da companhia se realizem e que essa cultura se introduza definitivamente n'esta região tão propria para ella.

R. Chicó.



Kurze Mitteilung über Wein und Weinbau in Portugal

Fortfahrend in unserer kleinen oenologischen Studie beschäftigen wir uns zunächst mit den Weinen der Provinz Traz os Montes. Diese Region, welche die beiden Verwaltungsbezirke Villa Real und Bragança umfasst, ist 1:111.556 Hectar gross mit einer Bevölkerung von 400:000 Seelen. Die Production an Wein unter Ausschluss des Dourogebietes beträgt jährlich 350:000 Hectoliter. Die mittlere Production auf den Hectar geht nicht unter 20 Hectoliter herab. Der grösste Teil des Weines wird am Orte selbst verbraucht oder destilliert.

Wenden wir uns nun zuerst zu den Weinen des Bezirks von Bragança. In der Behandlung der Pflanzen ahmt man den Spaniern nach, indem man die Stöcke kurz hält. Diese Art und Weise ist naturgemäss am gebräuchlichsten in den nahe der Grenze gelegenen Districten. Der gewöhnliche Schnitt ist der der *galheiros*, welcher sich dadurch kennzeichnet, dass man an den Köpfen der kurz über den Boden abgeschnittenen Stöcke 2 oder 3 kleine Stämme mit ebenso vielen Augen und bisweilen mit 1 oder 2 langen Schösslingen stehen lässt. Diese letzteren liegen dann in ihrer ganzen Länge auf dem Boden und geben gewöhnlich einen grossen Ertrag. Die Spanier nennen diese Schösslinge *rastrones*. Die Stöcke stehen in Reihen, was durch die Art der Bodenbearbeitung bedingt ist, welche mit einem sehr kurzen Pfluge ausgeführt wird.

In der Behandlung und Verarbeitung der Pflanzen befolgt man nicht dass am Douro gebräuchliche System oder sucht es überhaupt nachzuahmen, sondern die Art der Pflanzung und Kultur gleicht vielmehr derjenigen, welche man in einigen Gegenden Frankreichs antrifft, in denen das System der Kultur weniger vollkommen ist.

Die Trauben werden geschnitten, ohne dass man eine Auslese nach Art oder Qualität macht, worauf man sie auf Pferden oder Karren zu den Häusern überführt, wo der Most hergestellt werden soll.

Keltern sind in jenen Teilen des Landes selten. Man bedient sich grosser hölzerner Kufen, in welche man die Trauben schüttet, wo sie dann durch Männer mit den Füßen ausgetreten werden. Die Leute entkleiden sich mehr oder weniger vollständig je nach der