

xo mencionadas as seguintes percentagens de azeite fabricado em Moura:

	Kilos	Litros
Cordovil.	0,193	0,210
Verdeal	}	}
Bical		
Mançanilha)		
Carrasca.	0,139	0,151

ou seja uma media de 0^k,158 isto é proxicamente 16 ‰ do peso da azeitona.

D'uma maneira geral pode-se estabelecer que: a azeitona *negral* tambem chamada *gallega* dá muito azeite. A *verdeal*, a *lentisqueira*, a *bical*, a *redondil* e a *mançanilha*, dão menos azeite mas de melhor qualidade que aquella. A *cordovil* é a que melhor azeite fornece mas o rendimento é pequeno. A *carrasca* dá pouco e inferior na qualidade, etc., o que mostra que em geral a funda do azeite está na razão inversa do volume da azeitona e que quanto mais desenvolvida é a parte carnosa da azeitona melhor a qualidade do azeite.

A mór parte dos olivicultores não teem lagares seus e isso os obriga a esperar em lagar de aluguer a sua vez; o olivicultor salga sempre por isso a sua azeitona na tulha. É facto que não condemnamos porque o sal é o unico meio economicamente possivel de prevenir ou antes attenuar a alteração da azeitona; mas só em tal caso se póde admittir a salga não obstante ainda se encontrar no acto da compra quem aprecie mais os azeites provenientes de azeitona salgada. Não contestamos que o azeite proveniente de azeitona salgada é mais fino de corpo e de côr e que é mesmo por vezes necessario a salga quando o tempo de colheita por demasiado chuvoso prejudicou a qualidade do oleo na azeitona ficando este por um retrocesso na sua marcha de elaboração carregado de principios albuminosos e amargos em que o oleo se transforma por effeito da agua e amonia das chuvas; mas o que tambem é fóra de duvida é que o azeite n'estas condições rende um pouco menos em quantidade e que muito perde nas suas qualidades rapidas.

J. SANTOS SILVA,

