

RESULTADOS DE OUTRAS EXPERIENCIAS SOBRE O MESMO ASSUMPTO—Para completar o estudo anterior e dar conhecimento dos resultados de outros ensaios semelhantes, relativos a variedades não comprehendidas n'aquelle, e a algumas das mesmas mas de localidade differente, apresentaremos nos seguintes quadros os dados respectivos a azeitonas do concelho de Portalegre.

Produção de azeite de differentes variedades de azeitonas  
Portalegre (fructos completos)

Variedades	1:000 azeitonas		Azeite produzido por um kilo de azeitonas — grammas	Percentagem por 100
	Peso — kilos	Azeite produzido — kilos		
Gallega.....	1,400	0,176	125	12,5
Lentisqueira.....	1,165	0,176	151	15,1
Redondil.....	1,967	0,299	152	15,2

D'estas tres variedades é a redondil a que tanto absoluta como relativamente produz mais.

A percentagem média por cento é de 14,4, pouco mais elevada do que a mesma média achada para Castello de Vide.

A percentagem do rendimento da gallega foi no ensaio a que se procedeu com a azeitona de Portalegre, muito inferior ao de equal variedade de Castello de Vide.

Estes resultados vem corroborar as considerações que apresentamos relativamente ao menos elevado rendimento dos azeites do alto Alemtejo, em comparação com os do baixo.

O rendimento do azeite da polpa vê-se no quadro que segue:

Produção de azeite de differentes variedades de azeitonas  
Portalegre (polpa)

Variedades	Polpa de 1:000 azeitonas		Azeite produzido por um kilo de polpa de azeitonas — grammas	Percentagem por 100	Peso específico dos azeites
	Peso — kilos	Azeite produzido — kilos			
Gallega.....	0,900	0,139	154	15,4	0,914
Lentisqueira.....	0,811	0,138	170	17,0	0,924
Redondil.....	1,374	0,242	176	17,6	0,915

A porporção conserva-se a mesma do que a achada relativamente aos fructos completos das variedades consideradas.

A média de 16,6 é mais elevada um pouco, da que anteriormente achamos para as azeitonas provenientes de Castello de Vide.

A média da densidade dos azeites sendo de 0,917 é 0,005 menos que os da outra proveniencia, o que mostra serem mais finos e menos densos, aquelles de que tratamos agora.