



MONCORVO

DA TRADIÇÃO À MODERNIDADE

COM O ENGENHEIRO FERNANDO BEZOUZA



MONCORVO DA TRADIÇÃO À MODERNIDADE

Título
MONCORVO. DA TRADIÇÃO À MODERNIDADE

Coordenação
Fernando de Sousa

Capa
www.fotonucleodouras.prior.net

Edição
Edições Afrontamento Rua Costa Cabral, 859 4700-225 Porto
www.edicoesafrontamento.pt geral@edicoesafrontamento.pt

CEPESE – Centro de Estudos da População, Economia e Sociedade
Rua do Campo Alegre, 1055 4169-004 Porto
Telef: 22 609 53 47 22 609 15 03
Fax: 22 543 23 66
E-mail: cepese@cepese.pt
www.cepese.pt

Colecção: Diversos, 23
N.º de edição: 1250
ISBN Edições Afrontamento: 978-972-36-1029-1
ISBN Edições CEPESE: 978-989-95922-5-4
Depósito legal: 298070/09
Impressão e acabamento: Rainho & Neves, Lda., Santa Maria da Feira
geral@rainhoeneves.pt

Tiragem: 1000 exemplares

Impresso em 2009

In order to achieve such aims, the main idea that has resulted from this Seminar can be expressed in the idea that it is absolutely urgent to create common instruments of intervention, marketing and divulgation of this beautiful region. Some touristic planning between the two involved countries is, perhaps, a good way to start the promotion of the borderline region. At the beginning of the last decade of the XX century, some European Projects were implemented and provided the opportunity to open new ways and perspectives, as well as economical dynamics between Bragança and Zamora.

In fact, the perseverance in the maintenance of cultural relations and the interchange of scientific knowledge between these two regions allowed by INTERREG III, must be considered as very positive and of the greatest interest. Nevertheless, this was only the beginning, and the region has still to attain more revenues from the heritage it possesses and, at the same time, it is of the utmost importance to catch the attention of all the residents with a special emphasis in the young generation regarding their role in the improvement of the city.

A AGRICULTURA DA COMARCA DE MONCORVO, SEGUNDO JOSÉ ANTÓNIO DE SÁ, EM FINAIS DE SETECENTOS

*Fernando de Sousa
Diogo Ferreira
Fátima Farrica
Paula Barros
Ricardo Rocha
Sílvia Braga*

1. INTRODUÇÃO

José António de Sá, um dos mais ilustres magistrados do Portugal de finais do Antigo Regime (1756-1819), tem sido objecto da nossa investigação a partir do momento em que, ao procedermos à elaboração da tese de licenciatura sobre Trás-os-Montes, em 1971-1972, nos apercebemos da excepcional acção que este juiz de fora e corregedor da Comarca de Moncorvo desenvolveu, nas duas últimas décadas do século XVIII, nos domínios da administração local e regional, da justiça e da economia – sobretudo, neste último sector, da dinamização da indústria das sedas em Trás-os-Montes.

São já vários os trabalhos inéditos de José António de Sá que estudámos e publicámos, ou de que nos servimos para escrever sobre a região:

- *A memória dos abusos praticados na Comarca de Moncorvo de José António de Sá (1790)*¹
- *Uma descrição de Trás-os-Montes por José António de Sá*²
- *A correição de Moncorvo em finais do século XVIII*³
- *A correição do Reino em finais de Setecentos*⁴

1 “A memória dos abusos praticados na Comarca de Moncorvo de José António de Sá (1790)”, in Separata da *Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Série de História*, vol. IV, Porto: FLUP, 1974.

2 “Uma descrição de Trás-os-Montes por José António de Sá”, in Separata da *Revista População e Sociedade*, n.º 3, Porto: CEFFAM, 1997.

3 “A correição de Moncorvo em finais do século XVIII”, in Separata da *Revista População e Sociedade*, n.º 7, Porto: CEPESE, 2001.

4 “A correição do Reino em finais de Setecentos”, in Separata da *Revista Brigantia*, vol. 20, Bragança: Arquivo Distrital de Bragança, 2000.

São bem mais numerosos os manuscritos deste bragançano que temos para publicar e que se encontram em nossas mãos, já transcritos, a aguardar publicação. Contudo, mandamos os deuses que continuemos a desenvolver outros projectos de investigação, os quais nos têm impedido de investigar a figura deste grande português, não abdicando, contudo de, a curto prazo, produzir o estudo que José António de Sá merece. E assim, enquanto tal não nos é possível, temos publicado textos da sua autoria, que irão alicerçar, em futuro próximo, o trabalho que nos propomos realizar.

É neste contexto, pois, que agora publicamos mais uma memória deste autor, a *Memória do estado da Agricultura da Comarca de Moncorvo*, por José António de Sá, correspondente da *Real Academia das Ciências de Lisboa*, neste caso, sobre a agricultura da Comarca de Moncorvo, escrita na sequência do desempenho das funções de corregedor da mesma Comarca, que integra o Fundo Manizola da Biblioteca Pública Municipal de Évora, fazendo parte do códice 437, cujos papéis, do mesmo autor, também se encontram prontos para publicação.

A memória do estado da agricultura da Comarca de Moncorvo

Quanto a este texto de José António de Sá, importa, para já fazer algumas considerações, antes de entrarmos na análise do seu conteúdo e emitirmos qualquer juízo de valor quanto à sua importância.

Em primeiro lugar chamamos a atenção para o carácter provisório desta memória. Estamos, com efeito, perante um texto-rascunho, longe de se encontrar em versão limpa, final, quer pelo tipo de letra utilizada, quer pelas centenas de notas colocadas à margem, e assinaladas no texto principal com pequenas cruces. Por sua vez, o texto surge várias vezes interrompido, riscado, com traços oblíquos sobre o mesmo, ou com formas variantes em notas, levando a pensar que se tratou de uma versão inicial do tema a tratar, para ser lido (provavelmente por José António de Sá em sessão da Academia das Ciências de Lisboa, de que este magistrado era sócio correspondente), ou a aguardar uma redacção mais cuidada. Regista-se, ainda, que são referidos textos legislativos, nomeadamente provisões, mas que nenhum deles acompanha esta memória.

Em segundo lugar, procuramos apurar o ano da sua produção, uma vez que não se encontra datada. Os anos mais recentes, que a memória refere são de 1793-1794, ou seja, os últimos anos que Sá desempenhou as funções de corregedor da Comarca de Moncorvo. E como no texto, por várias vezes, existem referências a que Sá se encontrava em funções de corregedor, tal informação leva-nos a concluir que a memória da agricultura da Comarca de Moncorvo constitui o resultado da sua actividade e experiência enquanto corregedor da Comarca, uma vez que a sua leitura demonstra inequivocamente que assim é.

Podemos, assim, concluir, quanto aos estudos de natureza local ou regional que Sá desenvolveu, seguramente, que esta memória da agricultura de Moncorvo foi a última a ser produzida.

Com efeito, ele escreve:

- *Memória académica em que se dá a descrição da província de Trás-os-Montes, e se propõem os métodos para a sua reforma (1780-1781)*;
- *Descrição económica da Torre de Moncorvo (1786)*;
- *Memória académica sobre o modo de honrar os lavradores e evitar a sua estupidéz e ignorância, com aplicação à província de Trás-os-Montes (1787)*;
- *Dissertações filosófico-políticas sobre o trato das sedas na Comarca de Moncorvo (1787)*;
- *Memória sobre a necessidade de cultivar os baldios em Trás-os-Montes (1790)*;
- *Memória dos abusos praticados na Comarca de Moncorvo e providimentos do corregedor José António de Sá (1790)*;
- *Demarcação da Comarca de Moncorvo com um mapa topográfico que a demonstra (1795)*.

Ou seja, Sá começou por descrever a província de Trás-os-Montes. Dá-nos, em seguida, a descrição económica de Moncorvo, enquanto seu juiz de fora. E fornece-nos vários trabalhos sobre a Comarca de Moncorvo enquanto seu corregedor, terminando com a memória do estado da agricultura desta Comarca, seguramente de 1794-1795, uma vez que, justamente, em 1795, já a mesma consta do seu *Index geral dos títulos e provas do plano de correição* onde, no índice das provas juntas ao plano de correição, sob o n.º 57.º, se apresenta o índice da memória que agora publicamos, exactamente aquele que consta desta, como se pode confirmar, comparando um e outro.

Quanto à originalidade e importância da memória do estado da agricultura da Comarca de Moncorvo, importa desde já mencionar que nenhum outro corregedor, no Portugal de finais do Antigo Regime, escreveu tanto sobre a Comarca em que serviu, como José António de Sá sobre a Comarca de Moncorvo e a sede da mesma, o velho burgo de Torre de Moncorvo; e que nenhum outro foi capaz de, a partir da experiência do seu ofício de corregedor, pensar o Reino globalmente, e traçar um plano de racionalizar e modernizar a administração pública, a justiça e a economia no quadro, logicamente, do Estado do Antigo Regime.

Esta memória vem mais uma vez demonstrar o empenho e a dedicação que este magistrado revelou no exercício das suas funções, denunciando práticas cosumeiras, costumes ancestrais, mas também referindo novos produtos e técnicas, ouvindo as populações, regulamentando quando necessário, apoiando iniciativas louváveis, chamando a atenção das consequências de certas decisões tomadas pelo Estado, Câmaras ou outras entidades, sempre empenhado no “interesse geral dos povos”, na “felicidade pública”, na busca de soluções que se destinam ao “bem comum”.

Não vamos repetir as considerações que José António de Sá emite quanto à agricultura da Comarca de Moncorvo. Apenas nos limitamos, por agora, a chamar a atenção, de modo generalista, para alguns aspectos que ajudam a

caracterizar melhor a economia da província de Trás-os-Montes em geral, e da Comarca de Moncorvo em particular, demonstrativos do profundo conhecimento que este magistrado tinha da região.

Desde logo, a distinção que Sá fez entre Terra Fria e Terra Quente, muito provavelmente o primeiro escritor a referenciar as duas regiões de Trás-os-Montes cujas designações vieram até aos nossos dias e que, para Sá, revelava-se evidente, não só por ser natural de Bragança, mas também por exercer as funções de corregedor de uma comarca, a de Moncorvo, cujo território se distribuiu pelas duas regiões que são caracterizadas pela diversidade do clima e das produções agrícolas, ou seja, desde a fronteira da Galiza até ao rio Douro, abrangendo, assim, a Terra Fria, a norte e a Terra Quente, ao sul.

Referência totalmente original é também a de que a batata era produzida em grande quantidade nas “terras frias” do concelho de Carraceda de Anciães, exportadas para todo o Reino e para o Porto, através do rio Douro, ao preço, no lavrador, de 80 réis o alqueire, a revelar, assim, que a sua difusão em Trás-os-Montes, era já bem mais elevada do que alguns historiadores supõem, baseada em fontes, como a descrição de Trás-os-Montes de 1795, que a não menciona. Aliás, por 1780, na sua descrição de Trás-os-Montes publicada por nós, Sá referia que da batata se alimentava muita gente, que o alqueire se vendia a 60, 80 réis e que a província podia dar batatas para alimentar toda a população do Reino.

A batata entrou em Trás-os-Montes, vinda da Galiza, na primeira metade do século XVIII. Conhecida apenas, por meados de Setecentos, na região de Chaves e algumas freguesias do Barroso, desceu, através do vale do Tâmega para Vila Real e como se vê, na última década do século XVIII, estava já no sul da província, sendo objecto de uma franca comercialização. José António de Sá referiu duas espécies de batatas em Carraceda de Anciães, a “branca”, também denominada por “castelhana”, a denunciar assim a sua proveniência, e a vermelha.

Outra informação que importa reter é a de que a destruição das florestas era causada pelos incêndios provocados pelos pastores, a fim de dispor de mais terrenos para criarem gados – informação já conhecida –, mas que as fábricas de aguardentes da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, que esta produzia praticamente em regime de monopólio, eram as principais responsáveis pela diminuição das florestas da região, uma vez que, para laborem, necessitavam de muita lenha. Sá refere, por exemplo, que as fábricas de aguardente do concelho de Murça, depois de esgotarem as matas do concelho, viam-se obrigadas a importar lenha de outros concelhos, nomeadamente de Chaves, o que revelava já a extensão dos danos causados nas florestas vizinhas e as distâncias a percorrer para abastecer tais fábricas. A produção de aguardente tinha sido responsável pelo aumento dos vinhedos em toda a Comarca, uma vez que os vinhos não consumidos ou vendidos, eram comprados pela Companhia para serem destilados e produzirem aguardente, garantindo assim aos lavradores, a venda da sua produção.

A desmatção da província de Trás-os-Montes agudizou-se, pois, com as

fábricas de aguardentes da Companhia, instaladas após 1760, levando a que, em finais do século XVIII, fosse já um problema de difícil solução.

A memória da agricultura da Comarca de Moncorvo contém ainda muitos outros elementos e informações que a tornam imprescindível para o estudo da agricultura e pecuária de Trás-os-Montes em finais do século XVIII:

- refere a milenária técnica de preparação dos estrumes nos currais, mas que atapetavam igualmente as ruas e passagens dos povoados, numa prática que chegou intacta até meados do século XX;
- descreve os processos de cultivo das mais diversas produções agrícolas, com particular relevo para as oliveiras e suas doenças, e para as vinhas, mencionando os bacelos, as vinhas de bardos em Murça, formas de enxerto, etc.;
- escreve sobre as “artes rústicas”, onde trata dos moinhos, da preparação do linho, azeite, azeitonas, dos vinhos (distinguindo duas formas, a que se praticava na Comarca e a que era comum no distrito da Companhia dos Vinhos do Porto), das uvas passas, das borras e do sarro;
- trata da pecuária e das suas doenças, que descreve pormenorizadamente, assim como o tratamento das mesmas;
- refere e descreve os instrumentos e alfaias agrícolas comuns, mas a não utilização de charruas;
- menciona que os brócolos, couve-flor, lombarda e chicória ainda se não cultivavam;
- assinala o “grande comércio” de repolhos de Mirandela, para Bragança; que os nabos e as nabijas, de introdução recente em Mirandela, eram desconhecidos na maior parte da Comarca, ao passo que nas terras de Bragança eram comuns as rabas, ou seja, o rábão ou rábano;
- quanto à alimentação, esclarece que a gente pobre e trabalhadora alimentava-se de pimentões e sardinha, esta, salgada, proveniente de Espanha (Galiza);
- indica práticas comunitárias como o aproveitamento dos baldios, repartição do pão pelo povo, a manutenção do beirão nas aldeias (prática já em desuso), e o pastoreio dos porcos pelo vezeiro público;
- dá conta da generalização progressiva da vedação das propriedades, com muros em pedra, de forma a travarem os pastos comuns;
- reconhece a inexistência de moinhos de vento, já denunciada na sua memória sobre Trás-os-Montes de 1780-1781;
- indica o modo de produção da aguardente;
- a generalizada criação de porcos – o lavrador que não mata porco é considerado pobre;
- a pequena criação de gado vacum que, para os trabalhos agrícolas ou para abate, vinha da Galiza, Montalegre e Chaves;
- a insuficiente salga do presunto, por falta de sal, raro e caro;
- os preços correntes dos produtos agrícolas, dos animais domésticos e dos salários dos trabalhadores;

- a exportação de azeite para Bragança, Miranda, Porto (através de Foz Tua) e para Espanha, em cargas;
- a exportação do vinho para Espanha e para o Porto através da Companhia do Alto Douro;
- a decadência da produção de linho cânhamo na Vilaça por falta de consumo, reduzido a alguns cordeiros de Vila Nova de Foz Côa e Moncorvo.

CONCLUSÃO

A memória do estado da agricultura da Comarca de Moncorvo, de José António de Sá, vem demonstrar, de forma exemplar, tudo quanto temos dito a propósito desta personalidade invulgar do Portugal de finais do Antigo Regime. Pela estrutura lógica do seu conteúdo, pela riqueza de informação, pelos comentários e detalhes apresentados, pela objectividade dos temas tratados, este trabalho revela bem o conhecimento profundo que Sá tinha da agricultura da sua Comarca, conhecimento esse que era muito mais fruto da sua experiência, da observação efectuada no terreno através das suas múltiplas e anuais corréções, do que da adaptação de qualquer um dos tratados de agricultura então em voga, tão citados e seguidos por outros autores seus contemporâneos, que nos deixaram memórias muito judiciosas e eruditas, mas que pouco ou nada valem para se apreender o verdadeiro estado da agricultura portuguesa na viragem do século XVIII para o século XIX.

Embora José António de Sá tivesse tratado já da agricultura de Trás-os-Montes, numa memória de 1780-1781, já publicada por nós, e se detecte a sua influência, aqui e acolá, no texto de 1794-1795 que agora lançamos a público, a verdade é que este revela uma outra maturidade, conhecimento e riqueza de informação muito superiores àquele texto matriz.

Esta descrição completa, de forma exemplar, os outros trabalhos que Sá já desenvolvera sobre outros aspectos da Comarca de Moncorvo, nomeadamente no domínio da economia, ou seja, sobre a indústria das sedas da região e as ferriarias de Mós e Carviçais, assim como sobre a população, a administração pública e a justiça desta circunscrição territorial, fornecendo-nos assim no conjunto das suas obras, o retrato mais profundo e desenvolvido de uma comarca de Portugal nos finais do Antigo Regime.

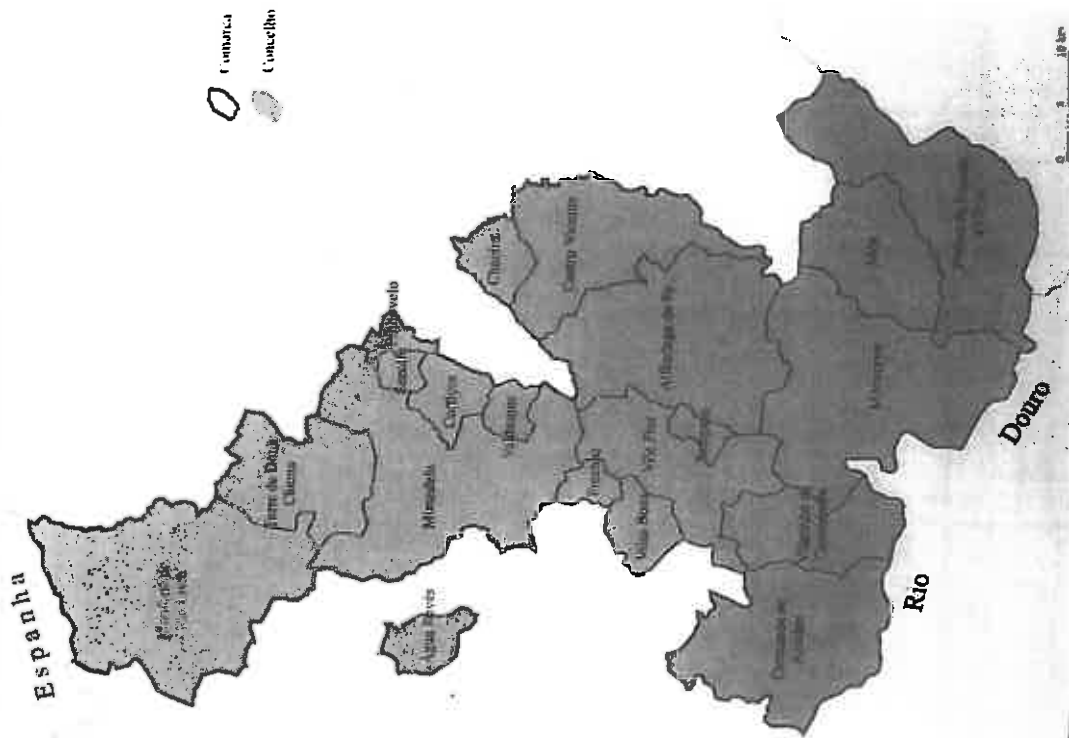
Por outro lado, ilumina de modo particularmente brilhante, sob o ponto de vista económico, a descrição de Trás-os-Montes, elaborada nos mesmos anos (1794-1795) por Columbano Ribeiro de Castro, a qual, produzida noutra contexto e com outros objectivos, não trata de aspectos que Sá desenvolve na sua memória da agricultura.

Finalmente, e limitando-nos apenas à agricultura do Reino, importa sublinhar que a memória agrícola da Comarca de Moncorvo, de Sá, constitui o trabalho mais exaustivo que conhecemos, neste sector económico, sobre qualquer região ou comarca de Portugal em finais do Antigo Regime.

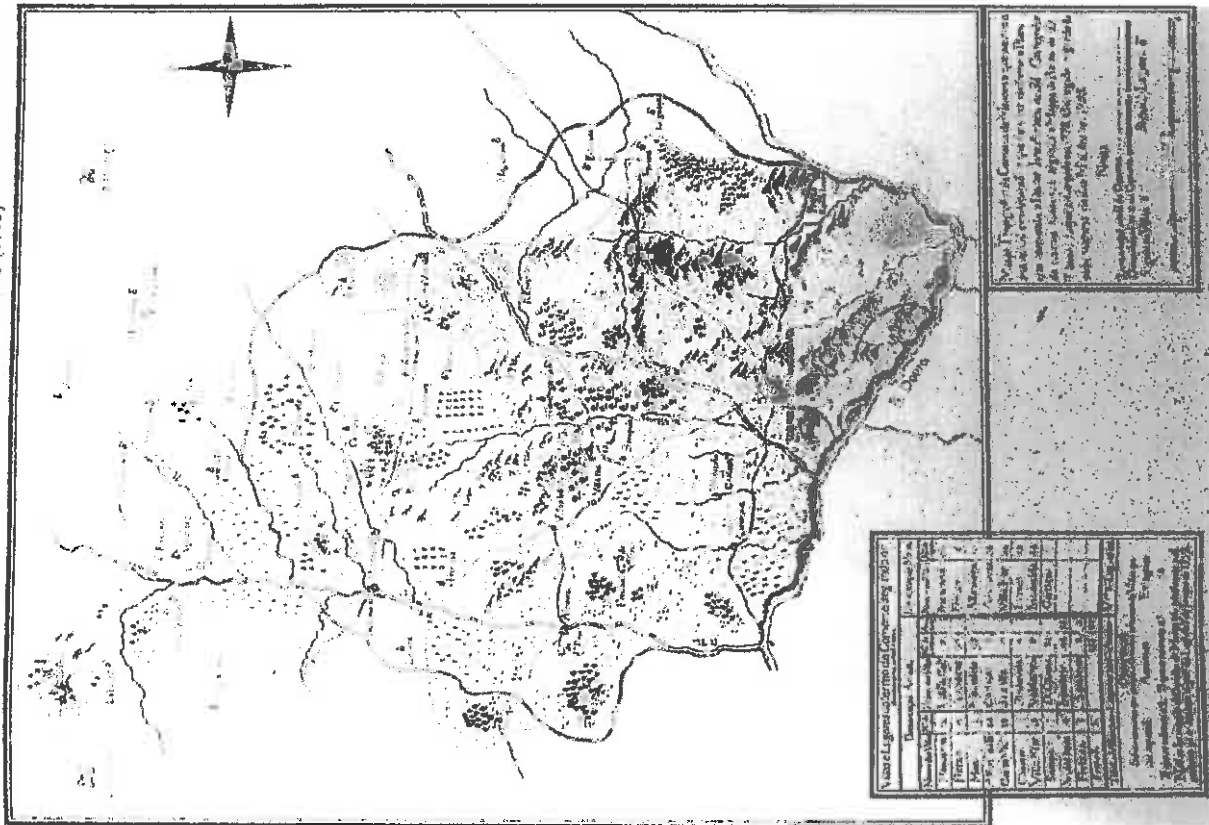
Ajuíze o historiador e o leitor por si próprio e diga-nos se há outro estudo tão original, rigoroso, único sob muitos aspectos, como este, para o período referido.

Voltaremos a José António de Sá... a seu tempo... sempre...

CARTA DA COMARCA DE MONCORVO EM FINAIS DE SETECENTOS
(contornos ajustados às actuais freguesias)



MAPA DA COMARCA DE MONCORVO (1795)



Apresentação do texto e critérios de transcrição da *Memória do estado da Agricultura da Comarca de Moncorvo* por *José António de Sá*, correspondente da Real Academia das Ciências de Lisboa.

A “Memoria” está inserida num códice com outros textos que, pela grafia utilizada, revelou ser do mesmo autor.

Os fólhos não estão numerados. O texto está escrito em folhas de tamanho semelhante a A4, mas no formato de uma coluna, pelo que sobra uma margem lateral onde o autor fez acrescentos e alterações ao texto inicial, que nós inserimos no texto final.

1. Atualizou-se a ortografia original. Apenas se eliminaram as maiúsculas em desuso.
2. Desenvolveram-se as abreviaturas.
3. Juntaram-se as sílabas das palavras que estavam indevidamente separadas e separaram-se as sílabas das palavras que estavam indevidamente juntas, em relação ao português actual.
4. Quanto à pontuação, apenas se acrescentou uma ou outra vírgula, e substituíram-se os dois pontos por ponto final, ponto e vírgula, ou vírgula, quando tal se revelou necessário para uma melhor compreensão e leitura do texto;
5. O texto entre () são notas, ou aditamentos do autor;
6. As notas ou aditamentos que nos pertencem vão entre [].

Memória do estado da Agricultura da Comarca de Moncorvo, por José António de Sá, correspondente da Real Academia das Ciências de Lisboa

Índice dos Capítulos

Parte 1.ª

Das produções da Comarca, dos seus terrenos, e prédios, e do que diz respeito à agricultura em geral

- Capítulo 1. Da agricultura, e produções da Comarca e do seu clima
- Capítulo 2. Sobre a colheita do azeite e sua diversidade
- Capítulo 3. Sobre os vinhos e aguardentes
- Capítulo 4. Sobre os trigos, mais grãos e legumes
- Capítulo 5. Diversidade de linhos: produção dos cânhamos na Vilarça e da antiga cordoaria
- Capítulo 6. Da diversidade de raízes e hortaliças
- Capítulo 7. Das frutas
- Capítulo 8. Da seda, e amoreiras: providências dadas a este respeito
- Capítulo 9. Sobre castanheiros e mais árvores
- Capítulo 10. Sobre as madeiras e lenhas em geral e das matas existentes na Comarca, públicas e particulares
- Capítulo 11. Das matas providas em correição nos sítios demarcados pelas câmaras e lavradores inteligentes
- Capítulo 12. Das matas do Cabeço da Mua e Roboredo; e das providências antigas e actuais a seu respeito
- Capítulo 13. Dos prados naturais e artificiais
- Capítulo 14. Dos campos e terrenos em geral
- Capítulo 15. Da Vilarça: requerimento dos povos em Cortes e providências antigas e novíssimas a seu respeito
- Capítulo 16. Da veiga denominada a Madorra de Mirandela
- Capítulo 17. Dos campos baldios da Comarca: providências dos senhores reis passados sobre a sua cultura e requerimento dos povos a este respeito
- Capítulo 18. Da cultura dos baldios em benefício dos depósitos de pão para a ajuda dos lavradores pobres
- Capítulo 19. Da mesma agricultura dos baldios em benefício dos rendimentos dos concelhos
- Capítulo 20. Das terras maninhas dos particulares
- Capítulo 21. Da fertilidade dos terrenos
- Capítulo 22. Das terras ladeirasas
- Capítulo 23. Proporção de colheita em razão da sementeira nos diversos terrenos
- Capítulo 24. Da qualidade das terras respectivamente a cada uma das produções

- Capítulo 25. Sobre as regas dos prédios
- Capítulo 26. Sobre a sua tapagem
- Capítulo 27. Sobre a arroteação dos terrenos incultos
- Capítulo 28. Da sua apropriação aos géneros diversos
- Capítulo 29. Dos estrumes
- Capítulo 30. Dos instrumentos aratórios
- Capítulo 31. Dos danos físicos da agricultura por efeito dos gados, pássaros, bichos e más ervas
- Capítulo 32. Dos mesmos danos por causa das neves, trovoadas e estações violentas
- Capítulo 33. Do preparo das terras em geral

Parte 2.ª

Da maneira de cultivar cada uma das produções

- Capítulo 34. Da agricultura dos grãos e legumes
 - Capítulo 35. Das batatas, nabais, hortaliças e linhos
 - Capítulo 36. Da cultura dos prados
 - Capítulo 37. Da maneira de cultivar as oliveiras
 - Capítulo 38. Sobre as vinhas e diversos modos de as tratar
 - Capítulo 39. Sobre a plantação das árvores, trato e maneira de as enxertar
 - Capítulo 40. Sobre as árvores silvestres e cortes das madeiras
- Parte 3.ª**
- Sobre as artes rústicas
- Capítulo 41. Dos moinhos
 - Capítulo 42. Da maneira de fabricar pão
 - Capítulo 43. Do curtume e preparo dos linhos depois da colheita
 - Capítulo 44. Sobre a feitura do azeite
 - Capítulo 45. Da conserva das azeitonas
 - Capítulo 46. Do fabrico dos vinhos e vinagre, em geral na Comarca
 - Capítulo 47. Da prática do concelho de Ansiães no distrito da Companhia do Porto
 - Capítulo 48. Das borras e sarro
 - Capítulo 49. Das uvas para a dependura e do modo de fazer as passas
 - Capítulo 50. Do preço dos jornais

Parte 4.^a

Agricultura pecuária

Capítulo 51. Gado ovelhum: maneira de o tratar, e das suas doenças e remédios

Capítulo 52. Bois e vacas: do seu trato, doenças e curativo

Capítulo 53. Sobre os porcos e providências deixadas em correição para aumentar esta espécie

Capítulo 54. Sobre as colmeias

Capítulo 55. Sobre galinhas

Capítulo 56. Bicho-da-seda

Capítulo 57. Coudelaria: doenças e curativo das bestas

Capítulo 58. Do preço dos géneros

Capítulo final. Sobre a descrição da agricultura do concelho de Moncorvo, feita no tempo que servi o lugar de juiz de fora

Parte 1.^a

Das produções da Comarca, dos seus terrenos e prédios, e do que diz respeito à agricultura em geral

Capítulo 1. Da agricultura e produções da Comarca e do seu clima

A Comarca de Moncorvo é talvez a parte da provincia mais bem agricultada, ao menos certamente a de melhor terreno próprio para todo o género de produção. As principais são azeite, vinho, trigo, linhos, milhos, legumes, seda, melões, melancias e frutas excellentes de todo o género, excepto de espinho; batatas. O clima é o mais doce na provincia; a neve não cai com tanta abundância, nem coalha muito nos sítios baixos e planos, aonde o Inverno é suave e quente, e o Verão ardentíssimo; pelo que se lhes deu o nome de Terra Quente, que é toda a da Vilarieça, pertencente aos termos de Moncorvo, Vila Flor, Sampaio e Alfândega, que têm povos e propriedades naquella extensa campina; é Mirandela e a maior parte do seu termo; Frechas e os baixos do Douro. As terras mais frias são os concelhos de Ansiães nas partes altas e Alfândega da Fé, Castro Vicente, Vilarinho, Monforte, Dona Chama (aonde a neve coalha e dura por muito tempo) e as outras são de um clima mais temperado. É porém de advertir que há algumas povoações e sítios frios nas terras quentes, e quentes ou mais temperados nos frios, *verbi gratia*, Santa Valha no concelho de Monforte, Cabeça de Mouro no de Moncorvo, Junqueira no de Alfândega da Fé. E isto por causa das situações altas e baixas.

Capítulo 2. Sobre a colheita do azeite e sua diversidade

Nas Terras Quentes, e ainda temperadas, há muita abundância de azeite principalmente desde Torre de Moncorvo até Dona Chama em 9 léguas seguidas em direitura, compreendendo os concelhos de Moncorvo, Vila Flor, Sampaio, Vilas Boas, Frechas, Mirandela, Cortiços e Dona Chama. Além destes colhe-se também azeite em Santa Valha, nos baixos do concelho de Alfândega da Fé, em Chacim e nas do Douro; e pode bem dizer-se que é o género em que superabunda mais esta Comarca, e de tempo antigo. Além do consumo interior, extrai-se o azeite para as outras comarcas circunvizinhas, principalmente para os sítios de Bragança e Miranda, e terras frias e estérteis de semelhante produção. Os castelhanos o levam em cargas, e também se embarca em Foz Tua para o Porto. As oliveiras que communmente produzem e se plantam na Comarca se denominam verdiais, redondais, madural, cordovis, bicais, etc. As verdiais têm a folha mais estreita e comprida, e o verde menos escuro. São muito quebradiças ao varejar e vagarosas no crescer; mas depois se fazem árvores grandes. A sua azeitona é grossa, não sendo em anos de safra, porque então por natureza é mais miúda. Sendo comprida e dura, tem caroço grande; é boa para comer retalhada e curtida. Produz muito no ano competente.

As redondaís têm a folha estreita e mais curta, e o verde mais escuro que as verdiais; são menos quebradiças, tardam em crescer, e se fazem árvores grandes. A sua azeitona é redonda, carnuda e muito dura e tem menor caroço que a verdial e boa para se comer, porém no azeite é menos rendosa.

A madural difere pouco da verdial na cor, e nas mais qualidades; é porém a folha alguma coisa mais larga e a árvore menos quebradiça. Fazem-se brevemente, principalmente nas terras quentes e dão também mais alternativamente em anos de safra. A sua azeitona é também comprida como a verdial; porém mais grossa, carnuda e mole, curte-se com mais facilidade e rende muito em azeite e o dá mais grosso. Ferindo-se a casca desta qualidade de oliveiras se coalha o suco que deitam, e se faz branco e doce. E tomou o nome de madurar mais cedo o seu fruto.

A cordovil tem a folha mais larga e o verde mais sobre o escuro que a madural. São menos quebradiças e se fazem depressa árvores grandes; são mimosas e os ramos são prejudicados. Cortando-se, tornam-se a fazer depressa; a sua azeitona tem uma grandeza proporcionada, nem maior nem menor, é comprida, muito negra; o caroço de mediana grandeza rende pouco em azeite mas é o mais claro e o melhor para o prato.

As bicais amaduram mais cedo; e a azeitona lhes cai com facilidade e por isso quebram menos na vareja; crescem mais depressa e a sua azeitona é miúda e mole; e para comer requer menos curtume, e no azeite rende como a cordovil. A morenal rende menos. A castinça dá bom azeite.

A azeitona sevilhana é grande e por isso boa para talha; mas não é a melhor no gosto.

Capítulo 3. Sobre os vinhos e aguardentes

A agricultura das vinhas teve maior progresso nestes últimos anos: e principalmente desde que ali estou corregedor. dá causa deste maior cuidado sobre as vinhas as demarcações feitas pela Companhia do Porto, nos sítios em que entra; e o pouco fruto que deram as oliveiras em anos seguidos; o que desanimou muito os donos, e fez com que voltassem para o artigo dos vinhos que, falhando menos, tem quase sempre o seu consumo certo. E por isso se vai adiantando consideravelmente esta cultura, principalmente em Santa Valha. Vila Flor e Mirandela, não obstante serem terras de muita oliveira. O concelho de Murça é abundante em vinhas, e já desde tempo mais antigo tem sido este artigo a sua principal produção. O concelho de Ansiães é porém o que tem mais vinhas entre todos os da Comarca, não só nas suas partes altas, mas principalmente nos outeiros e declives para a banda do Douro e Tua, os quais não obstante serem muito ásperos têm-se cultivado e se vão cultivando a toda a força, em maneira que as vides saindo do meio daquelas fragas dão um prospecto de vistosos jardins. Noutras partes se cultivava também a vinha, ainda que muito menos; e em Moncorvo, aonde a agricultura e a indústria estão no menor grau a respeito das mais

terras da Comarca, nem ao menos cultivam vinha para si; não obstante terem terras altas e sem cultura alguma nos sítios que vão para a Barca.

Os almocreves e carreteiros extraem os vinhos das terras aonde os há na Comarca para a outra parte dela e para fora, e ordinariamente os de Moncorvo o conduzem de Murça e de Vila Flor. Os castelhanos o levam também para Espanha. E a maior parte nos sítios de Ansiães vai de embarque por Foz Tua para a Companhia do Porto (esta há muito tempo que leva bastante vinho do concelho de Ansiães), no ano de 1783 foram

Pipas	241
Do Castanheiro	129
De Tralharis	140
Do Fiolhal	240
De Ribalonga	750
Total	

Desde então até agora ter-se-á multiplicado a produção a duas partes mais (as fábricas de aguardente estabelecidas por parte da mesma Companhia no dito concelho de Ansiães, em Murça e Meireles, consomem também grande parte dos vinhos daqueles sítios). Há muitas espécies de uvas; as que se dão mais nas terras frias são as bastardo, verdelho, godelo, arinto branco, etc. e nas quentes, malvasia, gouveio, verdelho, arinto, alvaroca, berbigato, alvarelhão, donzelinha, casteloa, moreto, cornifesto, neveoira, touriga, Gonçalo Pires, tinta de França, sousão, cascalho, tinta de sameira, etc. e todas estas são as melhores para vinho; e para comer, seitão, ferral, moscatéis branco, vermelho e de Jesus, alicante preto, alvarocas, bastardo, dedo-de-dama, carvalhal, etc.

Capítulo 4. Sobre os trigos, mais grãos e legumes

A Comarca colhe trigo e centeio bastante para si em todas as terras; e o mesmo se pode dizer de legumes e milho, e deste género não se cultivava tanto porque dele não usam para pão. As terras frias colhem muito trigo e centeio. E nos campos da Vilaça, parte baixa e quente, se produzem grandes e excelentes searas; e o mesmo nos de Mirandela e outros semelhantes vales.

Capítulo 5. Diversidade de linhos: produção dos cânhamos na Vilaça, e da antiga cordoaria

Cultiva-se também bastante linho mourisco em toda a Comarca (excepto alguns baixos do Douro, no concelho de Ansiães), mas não é género que chegue nem que faça artigo de circunstância em nenhuma das terras. É porém o linho cânhamo privativamente na vila de Moncorvo; no campo da Vilaça, na

sua parte do terreno mais produtiva e vizinha ao Douro; e contígua ao rio Sabor até à sua foz. Mas é de notar que o cânhamo se não cultivava em nenhuma outra parte da Comarca; principalmente para os sítios de Tinhela, do concelho de Monforte, aonde é o melhor, não obstante haver terras muito próprias para ele e pretendendo eu introduzi-lo em Mirandela, aonde os campos imitam os da Vilarça, achei repugnância nos seus habitadores, não pelo motivo de se duvidar da sua produção em abundância, mas pela dívida do consumo, quando tem seguro a dos géneros agora cultivados. A produção porém desta qualidade de linho é antiquíssima no campo da Vilarça e noutro tempo esteve em muito maior adiantamento com grande utilidade do Reino; pois que dali se mandavam conduzir para os armazéns da Guiné e Índia para o uso das enxárcias das armadas da dita Índia e Costa. Para as quais se obrigou a fornecer Diogo Henriques Pereira, da referida vila, 800 quintais cada ano em 4 seguintes; o que se vê da provisão de 26 de Setembro de 1617, junta e extraída dos registos da câmara de 1616, a fôlho 31. Depois se estabeleceu na vila de Moncorvo uma Real Cordearia para consumo dos ditos linhos; cuja casa ainda existe, quase demolida no bairro da Corredoura (estabeleceu-se estaque, e se criaram officiaes para aquelle Ministério, tudo de baixo da inspecção das justicias, sendo conservador o corregedor da Comarca, o que consta também da referida provisão citada). Hoje é muito mais pequena a produção dos cânhamos, por falta dos referidos e extintos meios da sua extracção e consumo, que está reduzido ao que fazem alguns cordeiros de Vila Nova de Foz Côa, da Comarca e província immediata; e os da mesma vila.

Capítulo 6. Da diversidade de raizes e hortaliças

A batata, produzindo-se bem em todas as terras frias no concelho da Carrazeda, é em grande e notável abundância; e dá muito bom dinheiro ao lavrador, porque não só se vendem para muitas partes da Comarca e províncias, mas até se embarcam para o Porto. O seu preço ordinário é 80 réis por alqueire com pradas nas próprias terras e há lavrador naquelle concelho que colhe para cima de 300.

Os melões e melancia dos campos da Vilarça são preferíveis a todos os da Comarca em gosto e grandeza; depois os de Mirandela, não obstante que há sítios como em Guide do termo de Dona Chama e outros que os igualam. Há muita abundância deles em toda a Comarca, plantados nas terras quentes e baixas do Douro; porém os melões da Vilarça e ainda mais os de Mirandela fazem um artigo de agricultura muito interessante, e que lhes dá bastante dinheiro; os quais se extraem para Bragança e muitas outras partes.

As hortaliças são em abundância e de excelente gosto; porém não se cultivam ainda as couves brócolo, flor, lombarda, chicórias, excepto algum particular muito por curiosidade. Na maior parte das terras não se vende a hortaliça, porque cada um colhe para si nas hortas próprias e a dá gratuitamente aos

seus amigos que as não têm. Contudo, nos campos da Vilarça, e ainda mais de Mirandela, se faz um grande comércio com repolhos, que ali se produzem em muita abundância e se extraem para diversas partes da Comarca e fora, sendo em Bragança o maior consumo, aonde se não produzem.

Os pimentões são uma espécie de hortaliça de grande consumo em toda a província de Trás-os-Montes, porque curtidos em vinagre fazem o ordinário sustento da gente trabalhadora e pobre; o terreno da Comarca nas partes quentes é o mais próprio para a sua produção; faz-se deste género grande comércio; porque a sardinha que é outro ordinário sustento do lavrador, e vem salgada de Espanha, é rara e cara, de forma que às vezes corre a 600 réis o cento. Em Valdaesnes, se davam os melhores pimentões; mas ultimamente em Mirandela, e nalguns lugares do seu termo, que se têm esmerado nesta cultura, se dão em igual ou melhor qualidade.

Há muitos bons e grandes nabos de que se sustentam também os bois, principalmente nas terras estéreis de prados e de fenos. Nalgumas terras do termo de Mirandela como em Mascarenhas, há uma espécie de nabo, a que chamam couve nabiça ou couve nabo, cuja folha é excelente no prato; e dá uma raiz muito gostosa e comprida, à semelhança dos rabos [rábão, rábano], que se dão nas terras de Bragança. E esta espécie de hortaliça é ainda nova e desconhecida na maior parte da Comarca. O concelho de Mirandela, sem dúvida o melhor dela, é mais próprio para abraçar agriculturas novas, e tenho em vista começar lá a introduzir a couve nabo de outra espécie, que não há muitos anos appareceu em Inglaterra, diferente da antiga, a qual já se agricultura, mas ainda curiosamente, em Chaves; e eu a vi na Quinta de Bobeda, do conselheiro Inácio Xavier de Sousa Pizarro. Esta planta cria um nabo sobre a terra de 18 polegadas de diâmetro com pouca differença. A rama é excelente, e come-se como brócolo; e o nabo é muito nutritivo, e do melhor gosto e preferível a qualquer outra raiz. Nutrem-se com ele muito os bois, vacas, porcos e gado. Semeia-se em Fevereiro, transplanta-se em Abril em distância um do outro de três palmos e não leva mais que uma sacha. Principia-se a comer em Agosto e dura até Fevereiro, resistindo sempre ao rigor do tempo. A memória inglesa que descreve esta planta, diz que uma jeira de terra produz 44 toneladas de peso dela.

Capítulo 7. Das frutas

Há frutos excellentes de todo o género, excepto de espinho; e em abundância, como peras pigarças, marmelo, de Baguim, Carvalhal, de espinho, cornicabra, vergamota, virgulosa, de São Bento, de [...], pêra, pêra pão, maçãs baronesa, camoesa, coroadã, martingil, peros de rei, serdesais, malapatias, de São João, etc. Cerejas, embroeze, ou de sacco, bical, negral, etc. Guijas de toda a qualidade. Ameixas, figos, amêndoas, pêssegos, etc.. Mas nalgumas terras são melhores no gosto umas que outras. Por exemplo, a pêra pigarça de Chacim, e a vergamota de Moncorvo e Vila Flor são preferíveis a todas; e a vergamota é mimosissima, e como tal

se remete em cargas para esta Corte. A fruta de espinho é quase nenhuma, não obstante que se poderia dar nas terras quentes. No lugar da Açoreira, termo de Moncorvo, havia algum pomar de laranjas; porém a neve forte de um ano dessecou e destruiu árvores, sucesso já desde que sirvo naquela vila; e algumas laranjas e limões que se comem na Comarca conduzem-se das partes de Vila Real e Braga.

Capítulo 8. Da seda, e amoreiras: providências dadas a este respeito

A seda tem sido desde tempo antiquíssimo um género de grande produção na nossa Comarca e maior ainda que em qualquer outra da província e principalmente nas terras quentes.

As amoreiras são quase todas negras; porém há bastantes brancas na vila de Mirandela e termo. Eu tenho feito plantar um considerável número por todas as terras, fazendo manifestar as existentes; e distribuindo pelos moradores certa quantidade anualmente para tomar conta nas futuras correições (e ainda mesmo no meu tempo de juiz de fora, o que vossa majestade se dignou louvar-me, determinando-me a continuação no lugar de corregedor para aonde então era despachado, no régio aviso de 10 de Junho de 1788 junto). Porém, o desgosto em que têm estado os lavradores por os obrigarem a conduzir os seus casulos a Chacim para se fiar a seda pelo novo método piemontês, e o mau sistema que ali se tem adoptado, como fiz ver numa memória, nas minhas representações de 1793, fez diminuir a cultura da seda nos anos atrás, chegando muitos a cortarem as amoreiras).

No dia de São Tiago faz-se em Mirandela uma grande feira aonde concorre a seda da Comarca e de fora a vender-se: e em Vilarinho e Cairazeda há também feiras de seda, porém em menos quantidade. O preço ordinário da seda fina (em rama) é a 2\$400 e a redonda a 2\$000 (e a macha a 1\$600), porém a que se fabrica em Chacim pelo método novo, por isso que é melhor, se paga a maior preço. Extrai-se para as fábricas da província e para o Porto. Os enganos que alguns tratantes fazem aos lavradores nas ditas feiras, principalmente de Mirandela, trocando-lhes os pesos que eles desconhecem, asseverando por exemplo ser um arrátel o peso de dois. [contribui] muito para a diminuição da agricultura, porque o lavrador desanima, vendo menor do que esperava a sua colheita; e tendo eu indicado este mal nas mesmas representações de 1790, se deu pela Secretaria de Estado dos Negócios do Reino um meio eficaz para se precaverem tais enganos e furtos no aviso do 1.º de Setembro de 1790 nas palavras = e finalmente quanto à última sobre os enganos praticados na feira de Mirandela, que vossa mercê faça publicar por editais na dita vila e seu termo o conhecimento que há dos ditos enganos, determinando consequentemente que na dita feira se não faça uso de balança alguma que não seja do concelho, debaixo da inspecção dos almotacés, em conformidade do seu regimento; e em câmara, com os vereadores e pessoas da governança daquela vila, fará vossa mercê fixar o emolumento que se deverá pagar pelo dito peso, e que só sirva para compensação do trabalho dos que assistirem a ele=.

Porém, infelizmente, apesar das mesmas determinações e diligências, se não tem podido efectuar esta saudável providência=.

Capítulo 9. Sobre castanheiros e mais árvores

Os castanheiros não se dando nas terras quentes podiam ser em maior número nas frias; contudo aonde há mais soutos é nalguns lugares de Ansiães, Vilarinho, Alfândega, Moncorvo. Na Torre Dona Chama, nos sítios altos para a parte do Norte, sendo o terreno propriíssimo não se agricultam. Nos meus povimentos tenho deixado providências para se aumentar este género de plantas, que servem para madeiras e poupam os seus frutos muito pão ao lavrador.

Semelhantemente, demarcando os terrenos próprios nas visitas e corridas, tenho feito plantar árvores de todos os géneros nos prédios particulares e públicos, removendo os obstáculos que se opunham ao seu progresso; como eram os foros impostos nas árvores, que cada um tinha plantado no baldio e logradouro público, e vexando as câmaras com victórias e condenações injustas aos miseráveis lavradores que as tinham posto. Succedendo em Freixo de Espada à Cinta que até depois de extintas as árvores se ficava pagando foro. Como foi presente a sua majestade nas mesmas representações de 1790.

Capítulo 10. Sobre as madeiras e lenhas em geral e das matas existentes na Comarca, públicas e particulares

Geralmente falando, toda a Comarca é falta de madeiras e ainda de lenhas não só pelo descuido anterior de se terem semeado e plantado matas, mas até por deixarem as existentes num inteiro desamparo. Estas são em Moncorvo: o monte Reboredo, o pinhal do Cabeço da Mua, do Felgar, e o da França em Laranho, e Urros e Souto, todos do termo da dita vila, têm sido chamados da Devesa Velha, da Devesa Nova, da Resenha, da Cidadonha, do Carrascal de Santo Xisto, do Carrascal do Seixal. No termo de Mirandela, a das Abrotas, em Caravelas; dos Carvalhos, no Vilar; da Canteira, em Vale de Lobo; do Escorial, em Vale de Miões; da Serrinha, em Vale de Pradinhos; da Boucinha, em Ala; dos Abreiros, em Vale de Telhas. A serra da vila em Chacim, em Castro Vicente, o monte da Ladeira do Santo Cristo, em Freixo da Devesa dos Prados, em Vila Flor; a serra da vila; a da Maçarrolha. Não havia porém alguma de consideração em Monforte, Murça, Ansiães, Água Revés, Alfândega da Fé, Cortiços, Dona Chama, Sezulfre, Frechas, Sampaio, Vilarinho da Castanheira, Valdasnes, Pinhovel. As matas referidas existentes são públicas e logradouros; há também nalgumas terras, principalmente no concelho de Ansiães, matas particulares, de que seus donos se servem, e em Vilas Boas, no ribeiro de Vale de Covo. Na Vilarça há uma de carrascos particular, que pela sua grandeza, bondade e quantidade deu o nome ao sítio, que se denomina o Carrascal; e produz muita

bolota, a maior e melhor para a sustentação dos porcos. As [matas] públicas se achavam no maior desamparo, dessecadas e arruinadas, incapazes não só de madeiras, mas até de lenhas, pelo que deixei em correição as providências que me pareceram próprias para a sua conservação e aumento.

Capítulo 11. Das matas providas em correição nos sítios demarcados pelas câmaras e lavradores inteligentes

Decorrendo com as câmaras e lavradores inteligentes os campos e montes e ribanceiras, notamos e demarcamos os sítios que nos pareceram mais próprios para os diversos géneros de matas de castanheiros, pinheiros, carvalhos, etc., e em observância da lei de 29 de Maio de 1633 (col. 1, ord. l. 1, t. 88, n.º 16), que determina maior este género de plantação junto aos rios navegáveis; no concelho de Ansiães, aonde, desde Foz Tua navega o Douro até o Porto, demarcamos para elas os sítios do Pascoal, Cabeço da Cateina, Santo Agostinho, Cabeço de Nossa Senhora da Paixão e de Nossa Senhora da Costa, a veiga da Carrazeda e o baldio da Sainsa. E determinei que o Cabeço da Palombeira, no sítio do Lameirão, se semeasse de giestas para o fogo. No concelho de Murça, não obstante o grande consumo de lenhas que fazem as fábricas de aguardente, nem havia matas, nem de donde se extrahissem as lenhas; e só usavam das cepas ou torcos que, depois de tirados da terra, reproduzem somente com muita dificuldade, depois de longo tempo. E estes são já tão poucos que, consumindo a fábrica de São Jerónimo para cima de 600 mil réis de lenha, grande parte vem de fora, do concelho de Chaves, Lamas de Orelhão, etc. Portanto, à vista desta grande necessidade, demarcamos para diversas matas os baldios e montes incultos: a serra de São Domingos, Facho, Monção, os outeiros da Ponte de Noura, da Mulher Morta, do Caldeirão, as serras de Valdaqua, da Seixugueira e Vale da Cunha. E demarcamos os vales para a plantação de castanheiros, porque não chegando a colheita do pão a 60 mil alqueires, a castanha supre a sua falta; e é o melhor sustento para os porcos (e a sua madeira é a melhor para as aduelas, cubas e pipas). Em Alfândega da Fé demarcaram também para castanheiros a serra dos Montes de Muro e para pinhos a fraga de Adeganha. No concelho de Mirandela, no de Dona Chama e outros, fiz plantar matas de choupos e outras semelhantes árvores nas ribanceiras dos rios e regatos; em Monforte, no distrito de Vilarão e sítios da Prosilga e Sevelica, há montes incultos, que determinei fossem plantados de pinhos e castanheiros, aumentando-se este género de plantação tão útil e própria daquele concelho.

Capítulo 12. Das matas do Cabeço da Mua e Roboredo; e das providências antigas e actuais a seu respeito

A mata de pinhais do Cabeço da Mua, no Felgar, termo de Moncorvo, é a melhor e a maior de toda a Comarca, por ter extensão de uma légua, em cir-

conféncia de um monte, e pinhos grandes capazes de boa madeira. Antes das minhas correições havia cinco causas [são quatro] que a destruíam. 1.º Os continuados fogos e queimadas, que faziam junto à mata para semear pão. 2.º Por cortarem para lenhas troncos que serviam para madeira e se deviam deixar crescer. 3.º Pelos contínuos roubos que lhe faziam os povos de fora. 4.º Pela negligência dos juizes e regimentos daquela aldeia, a cuja inspecção era cometida. E é de notar que obtiveram os do dito povo uma sentença antiga, que conservam, pela qual excluiram a câmara da jurisdição ou inspecção sobre a referida mata que, com efeito, se acha, em estado, sem comparação melhor que as do Roboredo de Moncorvo, não obstante a inspecção da dita câmara, e ministros, como vou a ponderar. Estas de Moncorvo eram noutra tempo duas e famosas de pinheiros e carvalhos, de que se serviam para madeiras e sobre a sua conservação e aumento se deram em diversos campos várias providências. Não obstante, estas reduziram-se a grande decadência pela facilidade com que se permitia a qualquer cortar lenhas sem método algum, nem se impedir o dito corte mais que com umas diminutas coimas de pequena quantia, as quais não reprimiam os transgressores da postura; que não só cortavam lenhas mas até as mesmas árvores e madeiras que levavam a vender aos lugares circunvizinhos; desta desordem se seguia a destruição das ditas matas e se promovia a ociosidade, porque os pobres queriam antes vender lenhas e madeiras, que cortar em menos de duas horas, do que occupar-se no serviço dos moradores da vila, ou a espadar tomentos de que se fazia o moirão para a guerra; pelo que havia sempre grande falta de gente, principalmente de mulheres, que são as mais próprias para semelhante ministério. Por esta causa, à vista de tais desordens, os procuradores que a vila de Moncorvo mandou às Cortes que se celebraram em Lisboa no ano de 1653 representaram num dos capítulos particulares, que ofereceram, a pouca vigilância que se tinha em guardar as ditas matas; e os referidos males, que sucediam, pedindo a sua majestade as providências precisas para a sua conservação e para obstar a sua total ruína. O mesmo senhor foi servido deferir-lhe, determinando ao juiz de fora que então era, e aos seus sucessores, a guarda e inspecção sobre as mesmas matas, fazendo-se observar inviolavelmente as provisões passadas a esse respeito, de baixo da pena de se lhes darem culpa em suas residências, além da pena que parecer igual a este descuido, por cada vez que se houverem nisto com omissão, condenando brandamente os transgressores e deixando sem castigos aos poderosos; determinando mais sua majestade que se mandassem lançar pregões e afixar editais com a cópia deste alvará, do qual consta tudo o referido, e é dado a 13 de Setembro de 1655, e se acha registado no dito livro de 1616, a fólho 352 verso e vai junto.

Passado tempo, ainda outro mal pior atacou as ditas matas, proveniente dos continuados fogos, que os pastores punham os mais dos anos para se servirem dos pastos para os seus gados, cujo excesso chegou ao ponto que em 1660 deram de perda mais de 10 mil cruzados e ficaram aquelas terras devolutas sem se continuar a semeá-las, seguindo-se daqui não só o dano comum, mas também o que se seguia à feitoria do linho cânhamo, pela falta de lenhas, para o

cozimento do mórro e para madeiras. O que sendo presente a sua majestade, determinou pelo Conselho da Fazenda ao provedor da Comarca, que logo no primeiro tempo da sementeira obrigasse aos officiaes da câmara semear todas as terras do seu concelho que estivessem devolutas de pinhal, tendo já sido ali nos tempos passados. Mais lhe recomendou a guarda das ditas matas e a sua limpeza, tanto dos novos como dos velhos, obrigando a dar conta do que obrasse ao Conselho de sua Fazenda: o que consta da provisão de 28 de Julho de 1661, registada no dito livro de 1616, a fôlho 376 verso.

Não obstante todas estas providências, as matas se foram concluindo e arruinando, em maneira que não serviam para madeiras; e em 1730 só se contavam para o fim de produzirem lenhas, mas até estas faltavam pelas desordens ali praticadas, o que moveu ao juiz de fora dar conta a sua majestade para que provesse de remédio; e o dito senhor determinou ao corregedor desta Comarca que, na devassa geral perguntasse pelos danos que se fazem na referida mata, o que consta das provisões de 9 e 30 de Dezembro de 1730, dirigidas ao juiz de fora daquela vila e ao corregedor da Comarca e estão ambas registadas a fôlho 292 e 293 do livro 2, dos registos da câmara de 1685. Não obstante todas estas referidas e respeitáveis providências, e ser imposta aos três ministros a obrigação de vigiarem sobre estas matas, os danos se continuaram, de forma que na visita que fiz ao dito monte por correição, na de 1789, com a câmara e governança, achamos que as matas estavam inteiramente arruinadas e dessecadas, sem árvores nem lenhas, pelo continuado corte que lhes faziam os de dentro e fora da vila, sem ordem, nem método, estragando ao mesmo tempo as árvores, cortando os troncos mais grossos e arrancando-os pela raiz. E os gados continuamente faziam os mais consideráveis danos. Pelo que deixei em correição as providências, que me pareceram justas, constando e fazendo guardar o referido monte; e logo em três anos que assim se conservou, se viu o seu maior aumento por ser o mais fértil e próprio para as ditas matas.

Capítulo 13. Dos prados naturais e artificiaes

Não havendo quase nenhum prado na Terra Quente, há alguns nos lugares frios, como são na Carrazeda, Monforte, Murça, Alfândega, Castro Viciente, etc. Porém, em muito menor número que na Comarca de Bragança, aonde se colhem os melhores fenos para o sustento da tropa. Quase todos os prados são naturais e muito poucos artificiaes. Há três ou quatro destes no concelho de Ansiães e também há alguns em Mirandela. Nos mais, ou se sega a erva ou se deixa para pasto. a terra não serve para outro ministério. Sustentam a cria ordinariamente com as capas dos milhos; com os nabais; com abóboras, etc. E os que não têm pastos próprios, mandam-nos aos baldios do concelho, aonde os há. As ervas que ordinariamente se produzem nos referidos prados se reduzem a 4 qualidades. denominadas molar, trevo, pascoeira e jóia. A mular é alta e grossa, imita o trigo na folha larga e é algum tanto peluda; e a espiga no cimo

é espalhada e de cor branca; seca, é muito leve; dá o melhor feno; e havendo bastante água dá duas camadas. A pascoeira é menos alta, mais delgada e miúda, e a espiga junta; e o feno é muito bom. O trevo é erva baixa, tem folhas pequenas e redondas, e por espiga botões amarelados, é menos próprio para feno e melhor para pasto. A jóia imita a pascoeira.

Capítulo 14. Dos campos e terrenos em geral

O terreno da Comarca, geralmente falando, é muito produtivo, principalmente nas terras quentes e baixas; não é demasiadamente montuoso, excepto nas descidas do Douro, que são bastante frigosas; porém vão-se cobrindo de vinhas no concelho de Ansiães, o que se continuará, depois de se ter quebrado felizmente o cachão de São Salvador, que impedia a navegação do Douro para cima daquele sítio. Há bastantes campos incultos, baldios e de alguns particulares, mas muito menos que na Comarca de Bragança. Tem muitos vales e planos de grande produção, juntos alguns às ribanceiras e baixas dos rios; entre eles, os mais famosos e dignos de nota são os da Vilariga, e a Madorra de Mirandela, os quais são fertilíssimos e fazem a principal riqueza de seus donos e respectivos concelhos.

Capítulo 15. Da Vilariga: requerimento dos povos em Cortes e providências antigas e novíssimas a seu respeito

A Vilariga começa na foz do Sabor e demarcação do Douro e estende-se até Santa Comba ao norte, na distância de seis léguas; chamava-se noutra tempo Vila Rica, e com razão, porque a fertilidade do seu terreno lhe adquiriu com justo título aquele nome. A parte mais produtiva é até à direitura da Derruida; aonde antigamente foi a vila. A terra é de cor cinzenta e composta de argila calcária e areia, e conglutinando-se com a chuva, depois de seca, se reduz a pó entre os dedos. Não precisa de estrume e assim mesmo é das terras mais produtivas do Reino; basta dizer que regularmente um alqueire de milho produz 300 e 400 de colheita. A parte que costuma ser inundada do Sabor nas suas enchentes e rebotes é a mais fértil pelos nateiros e lodos que lhes deixa, e a que se tem destinado para a cultura dos linhos cânhamos, pelo pouco trabalho que naqueles sítios custa a sua cultura. E a um alqueire de linhaça correspondem ordinariamente 10 pedras de linho.

As terras que se seguem a que tenho dito são mais barrias e menos inundadas; e ainda que não tanto, são contudo muito férteis, e se cultivam de trigo, milho, feijão, melões, etc., que dão grandes colheitas, e na sua extensão têm grandes matas de oliveiras.

Correm por estes campos o rio Sabor, a Ribeira, e os dois ribeiros denominados dos Cavalos e da Granja, os quais todos por estarem sem encanação lhe

fazem consideráveis danos, não só comendo-lhe grande parte todos os anos e reduzindo-a a reais, mas até deixando cobertas de baixo das suas águas courelas consideráveis por muitos anos, por quanto mudam de leito e de corrente repetidas vezes, por falta da direcção regular nas suas águas, que de Inverno são caudalosas e muitas.

Destas inundações resulta ainda outro mal não pequeno, que consiste em se confundirem os limites e marcos de cada um, em maneira que se faz preciso repararem-se de novo as courelas e propriedades; e ainda que na câmara haja um tomo que declara as medidas e confrontações dos donos, contudo, como estes são os medidores, costumam acrescentar mais do que lhes compete, o que tem dado causa a continuas desordens e demandas, desde antigo tempo. E eram tais que muitas vezes deixavam-se de cultivar as terras com grave dano dos proprietários, e Real Feitoria dos Linhos Cânhamos. Pelo que a câmara de Moncorvo, no tempo do senhor rei D. Filipe III, requereu a factura de um tomo, a que se procedeu por provisão de 16 de Agosto de 1628, e se julgou por sentença na data de 5 de Junho de 1629. Porém, mostrando a experiência de 24 anos que o Tombo não era bastante para evitar as desordens que havia, porque ainda que este denotasse os pertences de cada um, sempre nas medições havia dúvidas, que davam causa a demandas, assentou-se que o único meio mais conveniente era encanar-se a ribeira e o Sabor, e fazer reparo nas terras contíguas e confinantes. E os procuradores da Torre de Moncorvo assim o representaram ao senhor rei D. João IV nas Cortes que celebrou em Lisboa, no ano de 1653. E deferindo-lhes o dito senhor, determinou que toda a pessoa de qualquer qualidade que seja, que tiver alguma courela de terra no sítio por onde passa o referido rio e ribeira, seja obrigada a pôr na fronteira de lá choupos inteiros ou amieiros, com que fique a terra encanada e amparada contra o ímpeto das águas. E o mesmo senhor incumbiu a inspecção desta importante obra ao juiz de fora de Moncorvo, determinando ao dito ministro que mandasse notificar para esse efeito todas as pessoas a que tocar, para logo na Primavera, ou Outono plantarem as ditas árvores, cada um no sítio que possuir, e não o fazendo determinou mais sua majestade que o dito juiz de fora mandasse fazer a obra à custa dos donos e possuidores das terras, onde necessário for repararem-se as árvores. O que consta do alvará de 13 de Setembro de 1655, registado a fôlio 351 verso, do livro velho do registo da câmara da dita vila, de 1616.

A omissão com que se comportou o juiz de fora deu causa a que sua majestade incumbisse a obra da encanação a Mateus de Sá Pereira, superintendente da feitoria do linho cânhamo da ribeira da Vilaça, havendo respeito à importância que é encanar-se a dita ribeira, muito principalmente pela produção do linho ser tão necessária para as naus da Índia. E isto assim se mandou no alvará de 19 de Setembro de 1696, registado no dito livro supra citado, a fôlio 368.

Mas apesar destas saudáveis determinações, não se pôde com efeito conseguir a desejada encanação, continuando cada vez mais os estragos e as desordens no passado e presente século. No tomo antigo, de que acima fiz menção, deixado ao desamparo, como é ordinário de suceder nas coisas públicas, escre-

viam as mesmas partes interessadas várias cotas sem alguma autoridade legítima, aumentando-se cada vez mais a confusão e, por isso, em 26 de Abril de 1766, o juiz de fora, que então era José Pereira da Silva Manuel, riscou semelhantes cotas como incompetentes. Ultimamente, pela confusão e obscuridade deste dito antigo tomo (pois que o domínio das courelas já se tinha transmitido a herdeiros com diferentes divisões), se requereu outro tomo, a que se mandou proceder na provisão do 1.º de Junho de 1775, que se julgou por sentença no 1.º de Outubro de 1777.

Porém, este novo tomo, feito e concluído em muito pouco tempo, ficou tanto ou mais confuso que o primeiro, porque se não fizeram as precisas e legítimas habilitações de herdeiros; antes se deixa a cada passo o direito salvo às partes; e daqui têm resultado continuas demandas ordinárias a respeito da propriedade, além das de força, que se originou pelas falsas medições.

Em tal estado achei este belo terreno, quando fui despachado para juiz de fora daquela vila, ocupando-me logo e seguidamente em continuar victorias e pleitos a respeito das medições e domínios. Para ocorrer a estes males, representei à câmara a que presidia a necessidade que havia de se proceder a um novo tomo, feito com vagar e circunstanciado, precedendo as averiguações e habilitações precisas, em maneira que pudesse servir a cada um de título autêntico. E para evitar toda a confusão para o futuro devia haver no arquivo da mesma câmara um livro rubricado pelo juiz de fora, a fim de se assentarem todas as alterações e mudanças que por herança ou compras fosse padecendo o tomo; sendo obrigadas as partes para quem passassem, a requerer este assentamento, pena de perderem para o concelho o domínio das respectivas courelas. Podendo desta maneira o tomo com as suas competentes adições servir de título até o fim do mundo. E para evitar as dúvidas da medição, quando as inundações confundiam os limites, que se deviam estes demarcar na terra consistente em direitura ao termo legítimo, de forma que lançando um cordel em linha recta se soubesse sem confusão nem dúvida os pertences de cada um. E para este projecto e tomo ter o seu devido efeito, fiz em nome da câmara o requerimento de que junto cópia, o qual por falta de procurador não teve efeito.

Depois que fui despachado corregedor daquela Comarca, na primeira correição que fiz na vila de Moncorvo, decorremos o campo de que se trata, eu, a câmara e lavradores inteligentes na conformidade da lei de 30 de Março de 1623 (col. 1, ord., l. 1, t. 58, n.º 15) e assentou-se uniformemente ser de muita necessidade a referida encanação do rio Sabor e Ribeira e os ribeiros dos Cavalos e Granja e demarcamos os sítios mais próprios para se fazer. O que tudo consta dos autos que se lavraram no livro dos provimentos de 1789, a fôlio... e no provimento daquele ano determinei se pusesse em efectiva execução o que se assentou por geral acórdão na dita visita. Nas minhas representações a sua majestade de 1790, indiquei o que dizia respeito à mesma referida encanação, juntando um plano ou projecto da maneira como devia ser feita, o que sendo confirmado pela mesma senhora, se me determina no aviso do 1.º de Setembro de 1790 o conteúdo nas palavras respectivas seguintes.

E diferindo as ditas representações: é sua majestade servida, quanto à primeira, que vossa mercê continue na execução das bem advertidas providências que tem dado para a encanção da ribeira da Vila Rica, e para a divisão e demarcação dos terrenos confinantes a bem dos seus respectivos proprietários. E que ocorrendo alguma dúvida na dita execução dirija vossa mercê, por esta Secretaria de Estado dos Negócios do Reino, uma exacta informação, ouvidos os interessados, remetendo juntamente por cópias as provisões e tombo anteriores, com uma carta topográfica de todo o terreno e com o seu parecer.

Ainda se não começou a dar passo algum nesta matéria, porque espero engenheiros ou pessoas inteligentes na hidráulica para se começar uma obra de tão conhecida utilidade, requerida e determinada tão repetidas vezes a favor dos campos mais férteis do Reino, agora perdidos e estragados pelas inundações e enchentes. E já para ella se me tinham destinado engenheiros pelo expediente da Secretaria de Estado dos Negócios da Guerra, que ainda não puderam partir.

Capítulo 16. Da veiga denominada a Madorra de Mirandela

Depois dos campos da Vila Rica, são os da veiga de Mirandela os melhores da Comarca, fértilíssimos e abundantes em todo o género de produção; têm a extensão de meia légua até ao lugar de Carvalhais e se denomina a Madorra; estão ali plantadas muitas oliveiras, e as melhores hortas, fazendo tudo um belo e agradável prospecto. Na primeira correição que fiz naquele concelho, no ano de 1788, visitei com a câmara e lavradores inteligentes, na forma da lei a dita veiga; e achamos que três causas concorriam para a sua inteira ruína. A 1.^a, os estragos causados pela ribeira de Carvalhos que corre no meio. A 2.^a, porque nalguns sitios se tem estreitado o alveo maliciosamente pelos confinantes, a fim de acrescentarem os seus prédios, lançando para isso vides, salgueiros e outras plantas em distância das antigas que formam ínsuas; seguindo-se daqui que a ribeira, crescendo e achando-se sem âmbito sufficiente, entra pelos prédios confinantes do outro lado, fazendo neles grandes estragos. A 3.^a consiste em que alguns, para acrescentarem os seus prédios, têm construído muros, paredes fortes, os quais fazem retroceder a água, que buscava o seu antigo leito e vai fazer nos da parte contrária com sua inteira ruína o sufficiente alveo. Determinei no provimento da correição daquelle anno que os donos confinantes encanassem a parte que lhes tocava. e que se fizesse restituir ao alveo antigo o que se lhe havia usurpado. Esta última providência não se podia efectivamente executar sem todos fazerem ao mesmo tempo a dita restituição: porque se faltassem da outra parte ficavam mais expostos à erupção das águas. depois de tirados os reparos e não ter o ribeiro o seu devido leito, por falta de restituição do da parte contrária. Por esta causa estavam irresolutos, mas na correição seguinte de 1789, sendo disto informado, mandei citar todos os donos e seus caseiros para verem restituir ao alveo o que se lhe tinha usurpado ao mesmo tempo em todos, na forma da ord. l. 1. t. 66. §. 11. fazendo por tudo o determinado na sua devida execução. com o que todos ficaram satisfeitos.

Capítulo 17. Dos campos baldios da Comarca: providências dos senhores reis passados sobre a sua cultura e requerimento dos povos a este respeito

Em muitos concelhos da Comarca há prados, montes, devesas e campos baldios e maninhos sem cultura alguma. E ainda que sejam públicos, e para o logramento dos povos, podiam cultivar-se ao menos os que sobram a estes. Porque tendo bastantes lenhas e pastos, é-lhes muito mais conveniente arrotearem-nos e com effeito assim em correição mo requereram os moradores da Saldonha, Vilar Seco, Souto, e muitos outros; a quem dei faculdade depois de ouvida a câmara para os repartirem entre si na forma da ordenação l. 4. t. 43. § 9. e o citado alvará de 30 de Março de 1623. § 3. O meu correspondente da vila de Sampaio, João António Baptista Aires de Carvalho, me representou em carta de 5 de Junho de 1796, que ao poente da referida vila, em distância de dois tiros de bala, havia um cabeço, que no seu declive ao norte, suposto produza árvores silvestres e matos era inútil por se fazer pela sua espessura inacessível aos gados, e não se precisar das suas lenhas por haver bastantes. Que seria conveniente fazê-la cultivar de vinhas, que é de que está mais falto o concelho, em razão de ser o resto do terreno demasiadamente quente e seco, qualidades que não há no referido monte, aliás fresco, húmido e bem temperado. É para isto que se devia dividir em leiras por todos os moradores, que assim o pretendiam, offerecendo um plano para se fazer regular esta divisão, o que se vê da mesma carta junta. E mandei executar tudo segundo me requereram. E várias outras em diversas partes fiz plantar de matas, segundo atrás referi.

Noutro tempo se mandaram cultivar e semear todas as terras incultas, herdades, de hortas e maninhos desta Comarca, passando-se para isso ordem ao corregedor dela, na data de 26 de Novembro de 1625, no tempo do senhor D. Filipe III, a qual se tornou a mandar executar e proceder na sua conformidade pelo senhor rei D. João IV em outra de 30 de Janeiro de 1643, que está registada no livro velho da câmara de Moncorvo de 1616, a fôlho 182 verso e vai junta.

E o mesmo senhor, passados 13 anos, a requerimento dos moradores de Vila Flor e com consentimento da câmara, determinou ao corregedor da dita Comarca de Moncorvo obrigar a cada um deles a semear todos os anos 8 alqueires de pão, ou conforme a sua possibilidade nos montes que estavam de baldio, porque além de ser esta actividade pública, se evitava com isso os danos que faziam os bichos que se criavam nos matos dos ditos montes, o que consta do alvará de 18 de Janeiro de 1656, que está no regimento da câmara de Moncorvo de 1616, a fôlho 356 apenso. E esta utilissima providência fez com que agora se veja aquele terreno todo agricultado e aproveitado com tanta utilidade dos habitadores da vila.

Capítulo 18. Da cultura dos baldios em benefício dos depósitos de pão para a ajuda dos lavradores pobres

Há também um meio já praticado nesta Comarca de fazer agricultar os baldios, ainda que se não repartam, que é aplicar o seu rendimento para um depósito de pão: de donde pelo ano adiante possam ser remediados os lavradores, os quais na novidade tomarão a restituir ao depósito o que receberam, evitando assim as vexações que lhes fazem os rendeiros, dando-lhes o pão fiado para lhe pagarem por grande preço, sofrendo para a solução grandes vexações. No tempo do senhor D. Filipe III, os moradores de Urros, do termo de Moncorvo lhe representaram que havia 10 anos que se tinha despovoado o seu lugar em razão das muitas dívidas que os ditos moradores faziam no pão que tomavam fiado aos rendeiros, não tendo depois possibilidade para lho pagarem, pelo que lhe levavam suas fazendas e lhas tomavam a aforar por preços excessivos. E que para evitar este mal lhes concedesse licença de cultivarem um tapado, para da sua colheita posta em depósito repartirem dois homens ajuramentados o pão aos que o precisassem pelo ano adiante, os quais o tornariam no tempo da colheita. O que o mesmo senhor lhe concedeu no alvará de 27 de Agosto de 1625, que se acha registado com o próprio regimento no livro da câmara de 1616, a fôlho 93 verso.

E por semelhante maneira se estabeleceu o antigo depósito de pão em Freixo de Espada à Cinta, a respeito do qual os seus procuradores pediram providências e regimento ao senhor D. Pedro, príncipe regente no primeiro capítulo, dos particulares, que ofereceram nas Cortes, que celebrou em 1668, de que resultou o alvará de 5 de Julho do dito ano, e de que fiz menção no plano.

Capítulo 19. Da mesma agricultura dos baldios em benefício dos rendimentos dos concelhos

Na última correição de Mirandela me requereram os povos a faculdade de poderem entre si repartir os baldios que sobram aos seus logramentos, e a câmara, sendo ouvida, me propôs a precisão que tinham de os fazer agricultar, em benefício dos rendimentos do concelho. E em tais termos, no capítulo 19 do provimento, diferi a proposta da dita câmara por ser justa, e conforme à ordenação 1.1. t. 66., §.12., porém, deixando sempre livres os baldios que os povos precisassem para pastos, lenhas e mais logramentos, pois que estes são preferíveis à referida cultura, como é de ver da ordenação livro 4. t. 43, §§ 9, 10 e 12 e da lei de 30 de Março de 1623 §. 1.º e da novíssima de 13 de Março de 1772, a respeito da serra de Tavira. E finalmente, a provisão de 2 de Março de 1784 declarou à câmara do Mogadouro que não devia tornar a arrendar os baldios a maninhos que o povo de Castelo Branco precisa: a para os seus logramentos e está registada no livro competente dos registos daquela câmara, a fôlho 167 verso e vai junta. E seria muito conveniente e para desejar que em todas as ter-

ras baldias e que sobejam aos logramentos dos povos, fossem agricultadas pelas câmaras e arrendadas em praça para aumento dos rendimentos dos concelhos tão precisos para as obras públicas, e mais despesas ordinárias e indispensáveis à subsistência dos mesmos concelhos.

Capítulo 20. Das terras maninhas dos particulares

Também há na Comarca algumas terras de particulares por arrotear, porém poucas. É verdade que algumas estão devolutas, cheias de ervas e mato e parecem maninhas, mas a causa consiste em serem mais fracas e não poderem cultivar-se todos os anos, mas sim de tempos em tempos, conforme a sua qualidade.

Capítulo 21. Da fertilidade dos terrenos

As terras boas produzem seguidamente (em todos os anos); outras a folha, e as piores cada seis anos. Muitas são tão férteis que dão no mesmo dois ou três renovos de trigo, legumes, nabal, etc., principalmente nas canameiras e partes baixas.

Capítulo 22. Das terras ladeirasas

O concelho de Ansiães tem grande parte de terras ladeirasas e fragosas; as que inclinam para o Douro e Tua estão capeadas de vinhas, e as outras de baldio, e só com muita distância de tempo se semeiam de pão por serem fracas e haver falta de adubos.

As terras ladeirasas em várias partes da Comarca não produzem por causa das neves e geadas, as quais formam na superfície uma códea rija e tão forte que só derrete à força de chuva.

Noutras terras, como nos Estevais (Cabeça de Mouro), aproveitam tanto as ladeirasas que a parte que inclina para a Vilarça, não obstante ser muito fragosa, se cultiva de pão, cavando-se a terra, por meio daquelas grandes pedras aonde não podem entrar os bois jungidos. Os campos do concelho de Dona Chama, para as partes da Ponte da Pedra, da Fradizela, de Guidé, de Lamalonga, etc., estão igualmente aproveitados; porque ainda mesmo de entre as fragas fazem produzir pão e o mesmo deve dizer-se do concelho de Monforte.

Capítulo 23. Proposição de colheita em razão da sementeira nos diversos terrenos

Assim como o terreno da Comarca é diverso, assim é também a sua produção. No concelho de Ansiães, nas partes ladeirasas a alqueire de sementeira pro-

duz de colheita 5 e nas planas de 1 por 6; de seródio 1 por 10; e de milho 1 por 40. Em Mascarenhas, do termo de Mirandela, em anos temperados colhe-se de trigo 10 por 1; e em Murça 6. Porém, os campos da Vilarça, Madorra de Mirandela, as canameiras junto aos rios de Guide, de Dona Chama, de Frechas, da ribeira de Noura em Murça, os baixos do Sabor etc. produzem mais sem comparação alguma a 10, 20, 30, 40, 50 por um, e algumas destas terras são por si tão adubadas que não precisam de estrume: não obstante os renovos que dão num mesmo ano.

Capítulo 24. Da qualidade das terras respectivamente a cada uma das produções

A qualidade das terras é mais própria de umas que de outras produções. No concelho de Ansiães as terras barrias são próprias para vinho e azeite; e a que chamam sairinha, que tem mistura de areia, produz melhor trigo, centeio, milho, etc. O regular das canameiras nas margens dos rios e ribeiras é terem a sua terra composta de argila, areia e terra calcária; e dos nateiros, que deixam as águas quando as inundam, por isso são tão produtivas, nem precisam de estrume.

Geralmente falando, as terras barrias, ainda em ladeiras, quando têm mistura de areia produzem melhor (para centeio é boa a terra arenita; e a negra e solta, que se lavra em todo o tempo).

Há alguns sítios da Comarca e no termo de Mirandela terra misturada com seixo branco, que ordinariamente não produz, porém alguns anos tem dado bons trigos.

Capítulo 25. Sobre as regas dos prédios

Não se pode dizer que a Comarca tem falta de águas porque a atravessam bastantes rios e ribeiras; e além disso é abundante de nascentes. Porém, não obstante, ainda se pode dizer que é estéril de regas; nalgumas partes há contínuas demandas sobre a posse da corrente das águas, e em outras se reparte às horas, e aos dias, por cada um que tem prédios de rega.

Há muitos montes com boas nascentes se as buscassem, e com efeito tendo provido a feitura das fontes, muitas que se fizeram de novo e outras que se concertaram mostram a sua utilidade. A ribeira de Noura rega as melhores terras do concelho de Murça, as quais têm de comprimento uma légua e de largura dois tiros de espingarda; porém, noutras partes, os rios e ribeiros não podem regar pela profundidade da corrente. Contudo, isto se podia suprir: ou abrindo poços de noras ou fazendo açudes em sítios que alteassem as águas ao nível dos prédios. Nalgumas terras providencieij sobre isso. Na correição de Mirandela, e na visita que fizemos à ribeira que decorre pela Madorra, achamos que grandes prédios contíguos não podiam ser regados em diversos sítios, pela fundura das

águas; e assentou-se que seria muito conveniente fazer-se um açude ou presa no sítio dos areiros, junto a Carvalhais, que fizesse equilibrar as águas ao nível dos ditos prédios. E calculando-se a obra em 300 mil réis de custo, se assentou que aumentaria o rendimento a 3 ou 4 mil cruzados.

(Na vila de Murça quase todos os que têm quintais usam de poços).

Capítulo 26. Sobre a sua tapagem

Muitos prédios são tapados, excepto porém nas ribanceiras de alguns rios, nos campos da Vilarça e nas baixas do Douro, e nestes últimos não poderiam sofrer os tapumes pela razão das inundações, que os destruiriam quando até confundem os marcos de divisão. Grande parte dos prédios de Murça são tapados de muro, e para maior resguardo lhes põem silvas sobre as paredes. No concelho de Ansiães e nas partes altas quase todos são tapados; e nas ladeiras as vinhas com parede; porém, não assim nas (outras) terras. Nalguns sítios da Comarca tapam também com silvas e outras plantas. Porém, grandes campos que se semeiam de pão se acham ainda sem reparo, por exemplo as terras, que decorrem desde a Ponte da Pedra até à Fradizela, no concelho de Dona Chama. Para as partes de Freixo, Ilgares, Uiros, Poiares, etc., não tapam muitos terrenos, por causa dos pastos comuns tão prejudiciais à boa agricultura. É porém de notar que se conhece em toda a Comarca a vantagem que têm os prédios em ser tapados; nalgumas terras deixei provimentos a este respeito que se executaram, e os proprietários quando podem vão tapando a toda a força; e estes tapumes quase todos são de pedra, de que há abundância.

Quanto a mim, o verdadeiro resguardo dos gados são os muros dos prédios, porque a coima que pela maior parte se ilude não é bastante para reprimir o pastor em campos descobertos. E sendo em todos os provimentos de correição contínuas as queixas dos lavradores contra os criadores, é evidente que, apesar de tantas providências deixadas a este respeito, ainda não apareceu o verdadeiro remédio, que é só o de tapar.

Capítulo 27. Sobre a arroteação dos terrenos incultos

A maneira ordinária de arrotearem os terrenos incultos é queimarem o mato e tirar-lhes as raízes com as enxadas; porém, como ignoram as charruas, não se penetra uma terra brava quanto era preciso.

Capítulo 28. Da sua appropriation aos géneros diversos

Em muitas partes não têm feito a escolha precisa dos terrenos para os apropriarem às produções; porque os ocupam com géneros que podendo-se agri-

cultar em terra mais inferior obtiam à fertilidade de outros mais úteis e de grande precisão. Por exemplo, os subúrbios de Murça, de terra humosa e excelente para produzir trigos, cevadas, linhos, milhos de que há falta, estão ocupados com vinhas que podiam plantar-se em sítios mais magros e mais remotos e mais ladeirosos, que estão ainda incultos.

Capítulo 29. Dos estrumes

Quase todos os terrenos precisam de estrume, excepto os da Vilaça e aqueles que costumam ser inundados em Março até os contíguos à ribeira se estrumam; porém, ainda há alguns sítios que produzem sem ajuda; por exemplo, um retalho no lugar de Pegarinhos, que se cultiva de pão.

Os estrumes que ordinariamente usam são de gado de cavaliças, de palhas, fetos, silvas, sargaços, juncos; tojo apodrecidos nos currais, e nas ruas e passagens públicas, bagaço e cinzas.

O estrume dos gados é sem dúvida o melhor para o adubo das terras; e para se lançar nelas, metem-lhes os gados acancelados, que ali dormem no tempo de Verão e não de Inverno por causa dos frios. Mas deste estrume só se aproveitaram os lavradores ricos e que têm rebanhos; advertindo que há menos nas terras quentes. A cinza de que usam é a que produz o mato queimado nas terras que se arroteiam de novo, ou se cultivam de tempos a tempos.

Misturam também os estrumes dos animais com o das plantas putrefactas. O que se faz do mato nas estradas é mais próprio das terras frias. Os estrumes de gado adubam as terras por um ano somente e por dois o das cavaliças.

Desconhecem o modo de temperar as terras umas com outras, por exemplo as argilosas com as arenitas, nem sabem a proporção que devem guardar sobre os mesmos estrumes.

Capítulo 30. Dos instrumentos aratórios

Os instrumentos aratórios de que usam são arados, enxadas ou enxadões e grades, malhos, trilhos, seitoras, carros. Os arados são de figura cónica, até o meio têm pouco mais de grossura de quatro polegadas. O dente é de 3 palmos de comprimento, depois do ferro. O pau por que puxam os bois jungidos terá 12 até 15 palmos. Nas terras bravias e fortes usam de arado mais comprido, que entra por elas até três palmos. E nas outras a penetra de um até dois. As enxadas são quase quadradas, com largura de um palmo, mais algum comprimento. E o cabo terá 3 ou até 3 e meio [palmos]. A grade é composta de dois paus laterais em quatro palmos de grandeza e estão atravessados com outros quatro, de sete [palmos]; sobre ela se põe o lavrador que guia os bois; e além disso uma pedra para com maior peso cortar e igualar a terra. Os carros terão em todo o seu comprimento 19 palmos e de largura 6. E as rodas, cinco de diâmetro, as

quais são ferradas pela maior parte e outras não, etc. A descrição dos instrumentos referidos é com pouca diferença em toda a Comarca.

Capítulo 31. Dos danos físicos da agricultura por efeito dos gados, pássaros, bichos e más ervas

Os obstáculos ou danos físicos (os morais não pertencem aqui) que obstem à agricultura geralmente na mesma Comarca provêm dos gados, bichos, pássaros, más ervas, neves, trovoadas, etc.

Os criadores, depois que a coima se costuma iludir, têm-se feito insolentes, e causam o mais considerável dano às searas, matas e a todo o género de plantação.

Os pardais danificam os trigos seródios, centeios, cevadas, milhos e legumes, principalmente nas terras que têm árvores. Nalgumas partes obrigam a cada pessoa a matar certo número, cujas cabeças deverão apresentar na câmara, de baixo de cominação; porém isto tem dado causa a grandes abusos. Noutros concelhos não há semelhante costume, mas cada um guarda ou faz guardar as suas searas, se lhe parece.

A lagarta e o pulgão destroem as hortaliças, legumes, melões, etc. Nalgumas terras costumam os párocos desconjurá-los. E noutras só os catam e matam, porém, sendo em grande número, nada pode extinguir-los.

As formigas secam as árvores novas. Nalgumas partes, como no concelho de Mirandela, untem um barço de lã em azeite e o atam ao pé das ditas árvores para impedir que subam por elas. As más ervas prejudicam muito as searas, dão-lhes diversos nomes: leringa, pampilo, roborado, gatunha, etc., quase todas se mondiam bem, excepto a gatunha que por ter as raízes fundas é difficilosa de arrancar e extinguir. O gorgulho é um pequeno bicho que ataca o pão no celeiro, ordinariamente depois de estar muito tempo nele. Algumas pessoas para o evitar costumam lançar nas tulhas folhas de figueira preta, e outros as lavam com água de sumagre, porém ainda se não descobriu o verdadeiro remédio contra elle. Depois porém de entrar no grão, só sai lançando-se e espalhando-se ao sol.

Capítulo 32. Dos mesmos danos por causa das neves, trovoadas e estações violentas

As neves são prejudiciais nas terras frias, aonde duram por muito tempo; porém, quando pouco, fazem bem às searas. Haverá 9 ou 10 anos que a neve caiu tão forte que nalguns sítios secou (e quebrou) bastantes oliveiras e destruiu inteiramente os pomares de espinho que havia na Açoreira, termo de Moncorvo.

As trovoadas não deixam de ser mais frequentes nesta vila e em várias partes têm feito danos consideráveis, principalmente nos vales junto às ladeiras; porque a torrente das águas precipitadas inunda os campos e dentro as searas

(são dignas de lembrança as de 29 de Maio de 1780, de 24 de Julho de 1782 e a de 7 do dito mês em 1784, sucedidas no concelho de Moncorvo). Eis aqui porque esta vila e Vila Flor, situadas nas faldas do monte Roboredo e da serra da vila, [se] interessam muito nas suas matas que impedem a força da torrente nas trovoadas fortes: que aliás, não achando obstáculo à força do seu ímpeto, alagariam aquelas vilas. Algumas vezes cai pedra, que faz notáveis destruições em todos os frutos. e haverá quatro anos, achando-me na correição da Carrazeda, veio tão grande que pareciam balas de espingarda. E as tempestades deste género têm algumas vezes deixado sítios em inteira ruína. Os frios grandes e geadas prejudicam as plantas novas, a flor e as frutificações; e aos legumes que têm já casulo, não deixam tomar o grão.

As névoas são mais frequentes nas terras vizinhas aos rios e em Mirandela e seu concelho, no Inverno, costuma durar a maior parte do dia, o que faz haver mais frio do que (permite a sua) situação local e que lhe deu o nome de terra quente. E isto prejudica também a agricultura, porque aumenta a humidade da estação e impede o sol no tempo que era preciso. E causa ferrugem nas searas.

Por modo ordinário, o Inverno é maior e mais rigoroso nas terras altas, e mais suave nas baixas. E o Verão pelo contrário; e o mesmo se deve dizer proporcionalmente das duas estações (da Primavera e Outono) e isto influi muito na agricultura; e faz com que nuns sítios venham os frutos mais cedo do que noutros; e que os destemperamentos prejudiquem mais ou menos. Por exemplo, os invernos extraordinários em frios (chuvas, neves ou geadas) são mais prejudiciais nas terras altas; e pelo contrário os verões mais quentes e secos do costume nas terras baixas. A esterilidade das águas, que houve nos anos que precederam ao de 1794, fez muito mais dano a Moncorvo, Vila-riça, concelho de Mirandela, e mais terras quentes; porque não só padeciam as searas, mas até a gente em razão de secarem as fontes e verem-se obrigados a beber dos rios. O que não sucedia nas partes altas porque, apesar do rigor da estação, quase todos os nascentes conservavam as águas, ainda que mais diminutas. E com efeito, no Verão de 1793, estando quase extintos os nascentes de Moncorvo, e sendo o calor insuportável, retirei-me para a Carrazeda; aonde este pouco molestava; e havia abundância de águas em todas as fontes. As águas demasiadas em Janeiro, Fevereiro e Março fazem apodrecer o pão e frutos. As primaveras e outonos molhados prejudicam ao fabrico e cultura das terras no devido tempo; fazem apodrecer a uva e obstem a boa vindíma.

Capítulo 33. Do preparo das terras em geral

Falando geralmente, as terras para todos os frutos se lavram na Primavera; e depois de gradadas em maneira que fique a terra solta, se estrumam com esterco miúdo; e se repete a lavra para o enterrar. Porém, no concelho de Murça, nalgumas partes não usam de grades, mas deixam a terra em regos para que a água melhor a penetre.

Parte 2.^a

Da maneira de cultivar cada uma das produções

Quando as terras se semeiam à folha, para trigo, centeio, cevada, dá-se a primeira lavra, ou decrua ordinariamente, desde Janeiro até Abril, conforme o tempo. A segunda, ou entraveca, desde Maio até Agosto. E a terceira, na sementeira, e desde aquela até esta se lhe lança o estrume.

Capítulo 34. Da agricultura dos grãos e legumes

As sementeiras de trigo, centeio, cevada, favas, ervilhas, lentilhas costumam ser nos meses de Setembro, Outubro e Novembro. Porém, nas terras frias, a fava e ervilha em Fevereiro e Março. O seródio milho (o painço), feijão, grãos-de-bico, melões em Março, Abril e Maio. Nassem as plantas tanto ao Outono, como na Primavera, depois de 8 dias de semeados. Porém, se estas estações vêm muito secas ou molhadas, demoram-se mais.

Limpam as sementes de qualquer heterogéneo; e para as de centeio preferem o que nasceu nas terras saírinhas ou areentas que é o mais limpo e o que melhor produz em toda a parte. O modo de semear é andando e espalhando as sementes com a mão direita, em forma que não fiquem juntas, mas igualmente repartidas. Quando a terra está seca costumam nalgumas partes molhar os grãos-de-bico e as pevides para as semear. Os trigos mandam-se na Primavera e os seródios e se colhem ordinariamente nos meses de Junho e Julho. Os milhos sacham-se logo que têm nascidas três folhas. O feijão e chicharro são cavados quando têm 3 ou 4 [folhas] e tanto os mesmos milhos como os feijões, e chicharos se colhem em Agosto e Setembro. Os grãos em Julho, as favas em Maio.

Costumam guardar o grão em arcas e em celeiros de tabuado e de pedra livres de humidade.

Capítulo 35. Das batatas, nabais, hortaliças e linhos

As batatas no concelho de Ansiães, onde se colhe uma considerável quantidade, são de duas espécies, brancas e vermelhas. As brancas (que se chamam castelhanas) são muito grandes, algumas têm de peso dois arráteis, ou mais, e é preciso parturem-se para se cozerem; e têm pouco gosto. Muito melhor é o das vermelhas, das quais há uma espécie muito comprida e saborosa. As maiores terão de comprimento palmo e meio; e de peso arrátel e meio. A sua produção ordinária será de 200 alqueires numa jeira de terra. Esta não precisa ser da melhor, contanto que seja unida, e funda; e quase nunca serve para outra plantação, excepto alguma vez para nabal. Aonde se produzem não se precisa semeá-las de novo, porque ficam as sementes ou raízes na terra dois ou três anos e, quando porém se querem renovar, tiram-se as ditas raízes velhas e se

semeiam novas. Estas sendo pequenas as enterram inteiras; e grandes, as partem às talhadas para pouparem na quantidade, se bem que quanto maiores, maior é a produção. Estrumam as terras e as sacham duas vezes. A primeira com maior profundidade; e a segunda, mais levemente, para não destruir as raízes junia-se-lhe a terra em monte, o qual quanto é maior tanto é também maior produção. Semeadas nos meses de Maio e Junho também se transplantam e a sua colheita é em Novembro. Recolhem-se em casas bem separadas e enxutas; e as cobrem com fetos para maior resguardo. Até o fim de Maio conservam-se em bom estado; depois arrebetam, e lançam grandes raízes; e quem as quer conservar mais um mês põe-nas ao sol.

Os nabais mais próprios das terras altas e frias semeiam-se desde 15 de Agosto por diante; preparam a terra para eles como para o centeio, e vão-se colhendo até Março e Abril. Os nabos são muito grandes e de excelente gosto. No concelho de Murça há poucos nabais; porém o método de os cultivar consiste em lançarem a semente em Setembro nas terras, sem se lavar, e que ainda conservam a restolha do pão ceifado; e depois lavram, ficando-lhes esta servindo de estrume.

A cultura das hortaliças geralmente falando consiste em cavar, sachar, estrumar e regar bem; e esta rega costuma ser de manhã e de tarde ao baixar o calor; porém nas terras, aonde se reparte a água, rega-se na hora que se distribui.

Cultivam-se três qualidades de linho: mourisco, galego, e cânhamo. O mourisco semeia-se como o centeio em Setembro e Outubro e o galego em Abril e Maio. Porém, mais tarde, se as terras estão molhadas (estas), devem ser as de melhor qualidade e produção, e muito lavradas, gradadas, desfeitas e estrumadas, rega-se aonde há águas; o que faz o linho com melhor fibra. O cânhamo, porém, é o que (mais sofre) não se regar.

Para este se lava a terra na Primavera e passados 10 ou 15 dias se atravessa e alisa com a grade; pouco depois torna-se a lavar e semeia-se a linhaça nos regos, que a grade cobre. Dentro em 100 dias ordinariamente se colhe.

Capítulo 36. Da cultura dos prados

A cultura, que na Comarca aplicam aos prados naturais, consiste em as limpar bem do mato, junco, cardo, etc., abrir-lhes regos ou aguieiros em diversos sítios para serem bem regados; e fazer com que as águas decorram, porque, aliás, nascem entre elles plantas nocivas. Os prados mais sujos e a que faltam águas de rega são communmente destinados para pastos. Aos outros se sega a ferro seco, de ordinário, depois do São João e muitos os deixam (desde então) para pastos até Janeiro, e daí para diante lhes separam o gado e bestas, deixando-lhes crescer a erva. Outros porém segam a mesma erva e lhes tiram duas e três camadas.

A maneira como costumam fazer estes prados é a seguinte: escolhem os sítios frescos e regadios, dão três lavras ao terreno em Abril e Maio, abrindo,

atravessando e desfazendo o torrão, e igualando. Em Junho semeiam a erva, que nasce e fica perene.

No concelho de Ansiães, para os prados artificiais lavram e semeiam como nos outros; no mês de Outubro, nasce logo, e o vão segando em verde repetidas vezes até Março. Semeiam com jóia, que é boa, e dá mais segas e também com molar; mas menos. Depois se lava para milho, feijão, etc.

Os prados baldios de que os povos usam para seus logramentos em comum se acham sem alguma cultura ou reparo, pelo descuido das câmaras e dos procuradores do concelho. Tenho deixado em correição algumas providências a este respeito e nos Cortiços, visitando na primeira que lhe fiz, os prados concelhos aonde todo o (povo) manda as suas bestas e gado *vacum*, os achamos perdidos com junco, tojos, cardos e mato, que fiz limpar pelo mesmo povo por um capítulo de provimento. Seria muito conveniente que alguns prados baldios fossem aproveitados para erva de sega ou feno; principalmente os que estão em sítios frescos e regadios; e desta forma cada um em comum tiraria ainda maior utilidade.

Capítulo 37. Da maneira de agricultural as oliveiras

A cultura das oliveiras na Comarca é com pouca diferença na forma que se segue.

Plantam-nas em toda a qualidade de sítios altos, baixos, ladeirosos, em melhores e piores terrenos. No concelho de Ansiães costumam também plantar aonde há falta de terra dentro na pedra lousa: abrem nela a ferro um buraco sufficiente que encham de terra misturada com parte da referida pedra desfeita, e aí põem a planta. Muito raras vezes enterram de raiz a oliveira, e não é de semente, mas sim a que nasce junto a outras: o comum é estacar. Para isto, abrem fossos de 5 até 6 palmos de profundidade e largura, aonde metem a estaca (de 8 até 9 de grandeza) que rodeiam de terra, tendo a primeiro esbulhado da casa, na parte inferior um palmo, para melhor arrebetar: outros porém só lhes (limpam) a maior grossura. Enterram em situação perpendicular, (orientando-as) na direcção em que a estaca se achava na oliveira, porque os lados costumados ao sol e ventos competentes à sua antiga posição, achando nova postura, era fácil secar a planta. A estaca mais direita é a que se reputa melhor; arrebetam logo no cimo e as outras em baixo, e são menos productivas. Calçam muito a terra na superficie; e rodeiam a planta de silvas para a defender do gado nos campos destapados. Em terras boas semeiam (pelo meio) das oliveiras, centeio, trigo, milhos, etc., e ainda sem esta sementeira costumam lavrá-las e limpá-las de mato em Março e Abril, e estrumá-las. No meio das vinhas se dão excelentemente, aproveitando-se da cultura delas.

Limpam-se dos esgalhos secos e outros superfluos desde o primeiro de Dezembro até a fim de Fevereiro, principalmente na lua velha. Varejam também até o fim deste mesmo mês, no tempo mais seco que é possível ter; e não é conveniente varejá-las com gelo, ou molhadas, porque se encham de inu-

mesclências, a que chamam trepola, e se fazem amarelas. As varas, de que usam para este ministério são de castanho, ou negrilho por serem mais dobradiças e lisas. A azeitona para o azeite, depois de apanhada a conservam por espaço de um mês no celeiro, pouco mais ou menos nalgumas partes, por falta de lagares e noutros por se supor ser assim melhor.

As doenças que atacam as oliveiras são os grandes frios, neves e invernos destemperados que as secam, consipam, fazem amarelas (e estéreis); os nevoeiros em Junho destroem a flor e fazem a oliveira infrutífera. E uma lagarta, que numas terras chamam aranha, noutras morrão, dá na espiga e não deixa limpar a azeitona. Para nenhum destes males sabem remédio. A ferrugem porém é ainda doença lá desconhecida. A maneira de enxertar as oliveiras se dirá adiante quando falar dos pomares.

Capítulo 38. Sobre as vinhas e diversos modos de as tratar

As vinhas estão plantadas em toda a qualidade de terreno. O que se reputa melhor é o barroto misturado com lousa, e de piçarra rota imitando o lodo; e deste abundam as ladeiras do Douro; no concelho de Ansiães e no de Murça, contam[-se] os planos que têm vinha de terras barrentas e peganhosas, e pelo contrário a das colinas é mais solta e seca.

Para se plantar uma vinha de bacelo em terra plana fazem uma vala de quatro palmos de profundidade, em largura: escolhe-se uma vide do ano antecedente com o comprimento de 6, por ter mais vigor, mais olhos, ou rebentaduros. Põem-se obliquamente, enche-se o fosso da melhor terra, sem mistura de pedra. E os bacelos que se plantam dentro da mesma vala distam entre si 4 palmos. E esta vala tem o comprimento conforme a terra, e a vontade do plantador. E a ordinária distância de vala a vala é de 5 para 6 palmos.

Nas ladeiras também se põem os bacelos da mesma maneira: porém o método melhor e mais usado é depois do valado fazer com a mesma pedra que sai, uma parede para sustar a terra: e nas partes quentes, costumam também meter o bacelo por um buraco que fazem no cimo da mesma parede, que se enche de terra, deixando de fora um palmo. E este método é bom para acomodar melhor a vinha pelas paredes; e resiste-lhe assim mais ao ardor do sol nas terras quentes.

Porém, nas vinhas raras, e aonde há falta de vides, faz-se uma cova em roda da cepa. cortam-se os esgalhos inúteis, deixam as melhores quairo ou cinco varas, que se põem em roda da mãe, e dela se nutrem. O método chamado de mergulhão consiste em estender a vara por um fosso comprido deixando-lhe só de fora um pequeno bocado; e passados 2 ou 3 anos se corta da mãe.

Noutras partes, principalmente em Murça, há outro método de plantar vinha. a que chamam bardos; deixam entre as valas 20 e tantos palmos de distância para semearem de pão; e estas vinhas produzem melhor por dois princípios: por terem mais extensão e por serem mais lavrados, servindo-lhe de estreme a mesma restolha enterrada.

Os enxertos fazem-se principalmente de dois modos a que chamam de cunha e de mergulhão. O primeiro consiste no seguinte: arredonda-se a cepa no fundo, abre-se com um podão, e mete-se-lhe uma cunhinha para ficar aberta; introduz-se-lhe a vide nova aparada com dois olhos somente e fica unida a casca de fora com a mãe; ata-se e se cobre com folhas para defender o rachado da terra, a qual cobre o enxerto dois dedos, e esta há-de ser da melhor e peneirada. O de mergulhão consiste em fazer esta manobra na ponta de uma vide, que se mergulha.

O tempo mais próprio para plantar bacelo é todo o Inverno; e de enxertar, Março e Abril. Não estrumam as vinhas, principalmente em Ansiães e Murça, não só pela proibição da Companhia porque dão piores vinhos, mas também porque seria impraticável pela sua falta.

Poda-se nas partes baixas desde Outubro até a entrada de Março; e nas altas e frias desde Fevereiro até o fim do dito mês, evitando-se quanto se pode os frios e gelos. Não podam na lua nova porque dizem que se corrompem as videiras. Na poda deixam as varas melhores e mais fortes, uma até duas; e as limпам dos cirros; e na cepa velha deixam sempre uma varinha com dois olhos, no caso de faltar a vide principal, não devendo ficar sem nó, que se não possa arredondar bem; cortando-se a vara velha muito chegada à base da nova.

As vinhas planas e postas do primeiro modo cavam-se duas vezes na Terra Fria: a primeira em Abril até ao fim de Maio, e a outra em Junho, ou Julho: e as postas do 2.º [modo], nas ladeiras se lavram na distância que vai de vala a vala, as quais estão paralelas; e ao redor das cepas se cavam porque os bois não podem entrar dentro nas ditas valas. A primeira lavra é em Março e Abril, e a segunda em Maio e Junho. Põem-se-lhe paus para se levantarem da terra; o tempo da erguida das vides é antes de arrebentarem. As de parede nas ladeiras por todo o mês de Março: e as planas, depois de cavadas e arrebentadas com olho tesó.

As trovoadas, geadas e nevoeiros lhes fazem mal no tempo da flor (e a chuva no das vindimas). E há também uma lagarta que lhe come os olhos.

Capítulo 39. Sobre a plantação das árvores, trato e maneira de as enxertar

O tempo próprio para a plantação é no Outono. Não há pomares em mata; o ordinário é estarem as árvores espalhadas nos prédios e quintas, agricultando-se o terreno médio de vinha ou de outro género.

A plantação é quase toda de estaca; ainda que algumas árvores se semeiam e transplantam; mas muito poucas. Semeiam-se também castanheiros, amendoeiras, etc. que depois se enxertam. As pereiras, macieiras, cerdeiros, etc. requerem bons terrenos; e a lavra e rega as faz produzir melhor. Os castanheiros, nogueiras e aveleiras estão em terrenos fortes e frescos e são mais próprios para matas; e na Comarca há alguns souts, principalmente em partes altas e ladeiras. As amendoeiras estão plantadas nos sítios quentes; e nas ladeiras do Douro para Moncorvo a Ansiães, aonde há maior abundância.

As amoreiras costumam plantar-se junto às povoações por ficarem mais à mão para se colherem: limpam-se como as oliveiras de ordinário cada 2 anos, desde Janeiro até Fevereiro. Quando são velhas, cortam-se com os ramos por cima do tronco, por onde tomam a arrebenatar.

Os enxertos das árvores se reduzem comumente a dois: de casca ou fenda; de flauta ou gaita.

O de casca ou fenda é do modo seguinte: tira-se da planta de boa casta uma casquinha, que tenha dois olhos; e na em que se quer enxertar se faz uma fenda transversalmente, aonde se mete a casquinha preparada, que se cobre e ata em algumas partes com casca de trovisco (nouras com barro e um pano atado); ficando de fora os olhos que não-de arrebenatar. Esta qualidade de enxerto faz-se nas oliveiras, pereiras, macieiras, etc.

O de gaita ou flauta consiste em: escolhe-se um esgalho na boa casta e corta-se no comprimento de polegada e meia com dois olhinhos; tira-se com eles a casca que fica como um canudo. E logo se escolhe na árvore de má casta e que se quer enxertar, outro ramo ou esgalho de igual grossura, aonde se mete o referido canudo; depois de o ter esbulhado da sua própria casca; e tudo se faz ao mesmo tempo. Desta maneira costumam enxertar os castanheiros, pessegueiros, amendoeiras, etc.

O tempo dos enxertos é em Abril, Maio e Junho.

Capítulo 40. Sobre as árvores silvestres e cores das madeiras

As árvores silvestres não costumam aplicar algum género de cultura; deixam-nas inteiramente à natureza, sobre cuja negligência providenciei em correição, fazendo semear, limpar e cultivar as matas.

Nalgumas terras cortam as madeiras em todo o tempo; noutras, como no concelho de Ansiães e vizinhos, em Novembro, Dezembro e Janeiro, excepto os carvalhos, que dizem dão melhor madeira cortados em Maio e Junho. E sempre preferem para os cortes a lua velha.

Parte 3.ª

Sobre as artes rústicas.

Tendo falado das produções da Comarca e da sua agricultura, segue-se indicar o que se pratica nas artes que lhe são próprias.

Capítulo 41. Dos moinhos

O pão faz-se de trigo, seródio, centeio, milho, cevada. As moendas todas são de água, nem há um só moinho de vento (não obstante os melhores sítios

para eles). O que é de grande prejuízo público, porque nos anos secos param as moendas e como não há recurso sofrem-se fomes ainda com abundância de grão; e se faz preciso mandar aos fornos repartir os pães por justiça ao povo, que concorre a elles em tumulto e desesperação. As azenhas nos rios são também prejudiciais porque obstem à sua encanação para se fazerem navegáveis (os moinhos de água constam de duas grandes pedras redondas, a debaixo firme e a de cima movediça. Esta é a que mói o grão sobre a outra. Este movimento se lhe comunica por meio de um pau posto perpendicularmente, o qual na ponta superior encaixa no meio da pedra andadeira, por meio de um varão de ferro que sai do mesmo pau. E na parte inferior tem uma espécie de roda composta de várias peças côncavas, nas quais a água faz a impressão que move a máquina. As pedras vêm de fora, ordinariamente embarcadas de Condeixa: chamam-se alveiras ou mereneiras [merexeiros?], conforme a sua qualidade, que influi também na cor do pão).

Capítulo 42. Da maneira de fabricar pão

As padeiras o fabricam na seguinte forma. Lavam o trigo e o crivam e limpam dos heterogêneos nocivos; e fazem moer em pedras alveiras. Na peneira o apuram como lhes parece, passando-o para diversas, pelas quais se obtêm três qualidades de farinhas a flor, que é a melhor, a mais apurada, a sêmea e a relão.

Amassa-se em água quente com sal e fermento até ter bastante consistência. Depois deixa-se fermentar ou levedar, o que se conhece pelo aumento do volume, abrandar a massa e fazer suas fendas na superficie. (Então se) divide em pães, e se cobre com roupa e em fermentando segunda vez se deita no forno. Mirandela é a parte da Comarca aonde se faz melhor o pão; e em Moncorvo muito mal, porque nem lavam nem escolhem (o grão e são inferiores as pedras dos moinhos). Basta dizer que quem quer bom trigo o manda vir de Mirandela pelo estafeta; e o melhor centeio entra feito de Lagoaça do termo do Moga-douro, Comarca de Miranda.

Capítulo 43. Do curtume e preparo dos linhos depois da colheita

Quando os linhos se arrancam na sua perfeita madurez abre por si a baganha e larga folha. Por duas maneiras costumam tirar a dita baganha, enquanto está verde, ou ripando-a com um instrumento de dentes juntos à maneira de pente, ou se deixa no mesmo linhal em montes por 4 dias ao sol; e depois espalhando-se larga a linhaça. Para curtirem os linhos os metem em águas correntes, e não as havendo, nas de poços, ou estagnadas na profundidade de palmo e meio, aonde as conservam por seis ou sete dias, conforme a água é mais ou menos quente. Há outro método que se reputa ainda melhor. Consiste em tirar o linho fora de água, passados três dias; e depois de bem seco ao sol torná-lo a ela por espaço de

dois. Tirado e enxuto se maça com um instrumento de pau cilíndrico; esfrega-se nas mãos, a que se chama amadar. Passados depois 15 dias se lhes tira a aresta com uma lâmina, ou espadele de pau, cuja manobra se denomina espadar. Segue-lhe depois a do sedeiro, aonde se apura o linho e se lhes tira duas ou três qualidades de estopa, segundo o destino ou qualidade que se pretende.

Capítulo 44. Sobre a feitura do azeite

Para a feitura do azeite, tiram a azeitona das tulhas depois de quente e em fermentação e se lança no fornoiro, isto é, num lugar à maneira de grande pia, aonde uma pedra, imitando a de moinho redonda e em pé, mói a azeitona pelo movimento circular de uma besta que anda à roda. Depois de bem desfeita se vai lançando em duas ou três seiras de esparto ou junco, as quais se põem no lagar umas sobre as outras; cobrem-se com uma tábua em cima da qual se põem uns calços de pau chamados malhais, e se espreme com a biga pela máquina usual. Depois da primeira pressão, e ter decorrido algum azeite, desapareta-se, e se lança água fervendo dentro nas seiras, mexendo sempre bem aquela massa para se facilitar a separação das partículas oleosas unidas ao bagaço; e espremendo-se segunda vez se repete a mesma manobra. Esta água assim misturada com azeite corre do lagar para uma pia de pedra, e desta numa talha chamada songra, aonde apara o azeite tomando a superfície da água, correndo sem mistura para outra talha junto. De onde se lança em outras nos armazéns em que se guarda.

Capítulo 45. Da conserva das azeitonas

Para o preparo da azeitona de conserva usam do seguinte método: colhe-se quase madura; lança-se em talhas com água limpa e algum sal; e passado um mês se lhe deita água nova e sal. Em Abril lavam-se e se lhe faz uma calda de água limpa com loureiro seco, tomilho e bela-luz, e nunca se tiram com a mão, mas com colher de pau; e em Maio não se bule nelas. A talha deve ser limpa e nova; e assim se conservam excelentes por 3 e 4 anos. As que se preparam para comer logo depois de se lhes dar 3 ou 4 golpes, dentro num sacco se lançam na água corrente. Em 8 dias estão doces; e para o estarem ainda em menos tempo se lhes lança água fervendo, misturando-lhe a de cinza coada, aonde ficam 24 horas de molho; repete-se o mesmo outra vez e à 3.ª lavam-se, e vêm a ficar doces aos 3 dias; e então se lhes faz a calda como para as de conserva.

Capítulo 46. Do fabrico dos vinhos e vinagre, em geral na Comarca

Sobre a factura dos vinhos referirei dois métodos que se praticam: o ordinário em quase toda a Comarca e o do concelho de Ansiães em cima do Douro,

e na parte que se acha no distrito da Companhia do Porto. Pelo que diz respeito ao primeiro:

Faz-se o vinho lançando as uvas em lagares de pedra, aonde as pisam homens por espaço de 24 horas com 6 de descanso. O mosto ferve por si, mexendo-o com o bagaço enquanto se pisa. Leva-se depois aos tonéis, os quais se deixam abertos por 2 meses (no tempo da fermentação), passados os quais uns os tapam bem com cortiça, lixiviando as fendas, outros os deixam abertos pondo-lhes simplesmente uma tábua em cima para que lhes não caiam imundices. Os tonéis (e pipas) são de castanho, e antes de se lhes lançar o vinho os limpam e raspam das fezes, se as conservavam do ano antecedente (e alguns os lavam com aguardente). As adegas em que os conservam são nas lojas das casas e partes mais frescas e interiores, e reputam por melhores as que têm a porta para norte.

Para dar cor aos vinhos não usam das bagas de sabugueiro por ser proibido. Alguns deixam-nos estar mais tempo no lagar com o bagaço, e outros lançam no tonel as peles das uvas pretas, principalmente no concelho de Ansiães, as quais vêm de Sabugal e de São Miguel do Outeiro; mas este remédio só é bom para quem vende logo o vinho, aliás com o tempo o faz vinagre. Para a sua forteza não usam de mistura de aguardente, nem de algum outro remédio. Quando se toldam, tiram-lhes pelo fundo dois ou três almudes. Alguns lançam-lhe duas ou três canadas de azeite pela boca do tonel, mas outros reprovam este remédio. E atribui-se o toldo dos vinhos a estarem tapados e por isso muitos os têm descobertos.

Para os vinagres não sabem remédio algum, mas se fazem dos vinhos que a eles se reduzem por uma fermentação natural.

Capítulo 47. Da prática do concelho de Ansiães no distrito da Companhia do Porto

O segundo método é na maneira seguinte: colhem as uvas, tirando-lhe todos os pés e cirros e os bagos secos, podres e verdes, se ainda os há. Lançam-nas assim no lagar de pedra, aonde se pisam muito bem; e se deixam a fermentar até que erga todo o casculho, e mais partes em que estão pegados os bagos. Fermenta por 48 horas e mais, interrompendo-se a fermentação sempre pelos homens, que metem continuamente o bagaço ao fundo do lagar com os pés, e isto até que o mosto de doce se reduza a amargo; e então se lança nos tonéis. Faz-se também a experiência noutra maneira: lança-se o mosto num vaso de faiança e se vertendo-o fora, fica parte pegado ao vaso pela sua viscosidade, se reputa capaz de deitar nos tonéis, que os deixam abertos no tempo desta 2.ª e menos sensível fermentação e assim ficam os vinhos bons e fortes. A cor se lhes dá misturando-lhes as boas uvas tintas, como a morete, cornifesto, touriga, casteloa, soução, nevoeira, tounga, alvarelhão, donzelinha, etc. E a cada pipa costumam lançar canada e meia de aguardente com pouca diferença.

E quando se toldam os vinhos separaram-nos das fezes dos tonéis, lançando-os em pipas de 21 almudes; e em cada uma delas se deitam 50 claras de ovos, e se mexe tudo muito bem por meio quarto de hora, depois do que fica em quietação por espaço de 24. E então se lança noutra pipa, deixando as fezes, que as claras lhe fizeram depor; e se lhes mistura uma canada de aguarde. Nestes mesmos sítios, além dos vinagres, que por si se fazem por meio da fermentação acetosa e natural, usam para os artificiais da maneira adiante. Depois de espremido todo o vinho do bagaço num lagar de 12 pipas, no mesmo bagaço que fica, se lhe lança uma de água, com a qual se lava e pisa por 24 horas; e depois de aquecer se azeda, e então se separa do bagaço, lançando-se em tonéis, aonde fica um bom vinagre. Devo também dizer que para estes sítios, 5 até 6 pipas de vinho produzem uma de aguarde de prova redonda e 8 ou 9 uma de prova de escada.

Capítulo 48. Das borras e sarro

As borras também se alambicam; o sarro vende-se a 160 ou 200 a arroba, que vai para o Porto. As sementes das uvas servem para os porcos e o bagaço para estrume.

Capítulo 49. Das uvas para a dependura e do modo de fazer as passas

As uvas para a dependura colhem-se enxutas; nalgumas partes esperam a lua velha, e se conservam sãs até Abril e Maio. As passas preparam-se ao sol e em forno; e por as baixas do Douro trazem-lhe o pé na videira, aonde secam, e são as melhores.

Capítulo 50. Do preço dos jornais

Os jornais dos trabalhadores na agricultura têm crescido muito em comparação do tempo passado e ainda há quem se lembre de serem de Inverno a 60 réis e no Verão a 80, e de comer: actualmente querem quase dobrado, e a sega a 200, 240 e mais. E aos carpiñeiros no tempo de consertar os tonéis se lhe paga a 200 e de comer; e ainda mais pela falta, que há deles principalmente nos concelhos de Murça e Anisiães. Ao lavrador a 300, e com carro a 400 e 480.

Há grande falta de jornalheiros, principalmente nas terras de vinho, e no tempo das cavas e vindimas concorrem homens de fora da Comarca e muitos galegos.

Parte 4.ª

Agricultura pecuária

Capítulo 51. Gado ovelhum: maneira de o tratar, e das suas doenças e remédios

A Comarca não deixa de ser abundante de gado ovelhum, principalmente nas terras de mais pastos como em Freixo. Há, porém, muito poucas cabras, que a requerimento dos lavradores estão proscritas da maior parte dos conce-
lhos pelo dano que causam à boa agricultura. E só se consentem algumas para leitões aos doentes com licenças da câmara, ou do corregedor da Comarca. E aonde prevaleceu o requerimento dos cabreiros contra os donos das terras, se lhes demarcaram em correição os sítios, os montes para os pastos debaixo de prisão e condenação, além das coimas segundo as posturas.

(As lãs servem para se vestir a gente lavradora, que eles mesmos preparam e tecem. E se extraem ainda bastantes para fora. Fazem pouca manteiga e muitos queijos, porém os melhores são os do Carrascal e Freixo, que se levam para diversas partes de dentro e fora da Comarca).

A pastagem dos gados costuma ser nos campos e montes baldios, e públicos, e nos particulares maninhos e incultos, e descobertos. Nas terras em que as neves lhes impedem a saída, dão-lhe nos currais centeio, milho, cevada, nabos, arbustos, ramos de sobreiro, carrasco e toda a qualidade de mato.

Quando nascem, os borregos nalgumas partes não os deixam sair ao campo por espaço de 20 dias; e depois ou os lançam para melhor trato em algum pasto particular mais abundante, ou os deixam na pastagem livre. Separam-nos das mães nas terras quentes, nos princípios de Maio e nas outras um mês adiante.

São atacados com várias enfermidades, que vou a expor com os remédios que lhes aplicam.

A bexiga cura-se, deitando-os em camas limpas com trovisco espalhado noutros currais diferentes dos que em dormiam até ali, reparados e bem estrumados. Nas terras quentes reputa-se por melhor remédio encurrálá-los nos campos expostos ao tempo.

A ronha esfrega-se com azeite de zimbro, com tabaco de fumo mastigado pelo pastor e com saliva. Ordinariamente fica bom aos dois dias. E outro remé-
dio consiste em se lavar com cozimento de piorneiras, giestas e trovisco morno. Outro com água de tremoços cozidos.

Quando estão fracos e de Inverno, comendo muito principiam a medrar; costumam algumas vezes ser atacados com febre, resfolegando dificultosamente e perdendo a comida e o andar, ficando em pasmo. Então ou lhes cortam as pontas das orelhas por onde lançam bastante sangue, ou os sangram numa veia que têm junto dos olhos.

Quando são atacados da vasquiha, entupindo-lhes o nariz à maneira de mormo (que dizem provir-lhes pela demasiada gordura), reputa-se eficaz remé-
dio serem mudados para outras terras mais frescas e altas.

O inchaço, que às vezes lhes nasce de baixo dos queixos, assenta-se ser por comerem erva de lameiros orvalhada, e por isso a evitam. Não conhecem remédio para esta doença que imita a esquinência e mata o gado.

Capítulo 52. Bois e vacas: do seu trato, doenças e curativo

Há muito pouca criação de bois e vacas; vêm da Galiza, de Montalegre e Chaves a maior parte, não só para a agricultura, mas para os açougues. A vitela é gostosíssima, principalmente para os sítios de Monforte e Murça, porque vêm das (partes) de Chaves, aonde se criam em bons pastos.

Nas terras da Comarca sustentam-se nos baldios, e particulares aonde os há, e com feno, palha, nabos, abóboras, etc.

As doenças e medicinas que lhes aplicam são as seguintes. O logramento faz-lhes inchar e doer a barriga, não comer, nem estrumar, causando-lhes grande debilidade. Reputa-se ser este mal provindo do muito trabalho no tempo do calor e de comerem ervas molhadas. Para a cura, metem-lhe pelo ânus um braço untado com azeite, e lhes tiram punhos de sangue maçado às postas, que tinham sobre as cadeiras. E depois lhes lançam para os purgar ajudas de água de malvas, violetas, azeite e sal moído. E depois se lhes põem sobre as cadeiras umas meadas de linho galego, meias cozidas em água de cinza, e com calor mediano.

Quando lhes incham os olhos, e, abaixando as orelhas, se põem tristes, lhes lançam pela boca vinagre com alguns alhos pisados e, durante a doença, vinho adoçado com açúcar.

Outra grande enfermidade que padecem nos olhos se chama unheiro, a qual se conhece por lhes chorarem e incharem, e pelos fecharem; e se lhes vê na menina do olho uma pontinha branca. Deve-se-lhe logo acudir, aliás, faz estourar o olho. Para isto os jungem, ficando o olho da parte de fora, e os atam a uma árvore para melhor poderem fazer a operação. Na protuberância que sai do olho, se enfia uma agulha com linha pelo meio, e logo pela raiz se corta com uma tesoura, ou bom canivete. Depois se lhe lança sal moído e daí a três horas se lava com cozimento de vinho e rosas, e limpo de sangue lhe lançam mel misturado com urina de rapazes. Se passado tempo ficou no olho alguma névoa lançam-lhe sal de Saturno.

Nas unhas das mãos e pés costumam ter outra doença a que chamam pieira e formigo. Quando lhes dá, começam a mancar, sem se ver ainda coisa alguma: depois entram a lançar matéria das unhas. Logo que mancam, lavam-nos no Verão com água fresca, ou vinho estíptico com rosas, e no meio das unhas lhe metem toucinho salgado, atando-o com um pano, e os retiram dos currais com estrume.

Capítulo 53. Sobre os porcos e providências deixadas em correição para aumentar esta espécie

Há criação de porcos, os de melhor gosto. São os das terras de castanha e pastos nas [terras] altas e frias como Monforte, Murça, Ansiães, Vilarinho, Alfândega, Castro Vicente, Dona Chama, etc. Podia ser muito maior a criação, que traria não só abundância mas o aumento do comércio; o presunto não cede a nenhum outro do Reino, e se podia fazer extracção dele até para esta Corte; mas pelo contrário, ainda vêm porcos de Espanha para dentro da Comarca. O lavrador nas aldeias que não mata porco se reputa pobre; e é a carne ordinária de que se sustenta pelo ano adiante. Antigamente havia maior abundância, segundo me informaram e era o seu preço ordinário a 60 por arrátel quando agora corre a 100 e 120 depois de curado. Averigui nas correições as causas desta diminuição e achei duas essenciais. A primeira, a falta de macho para copular as porcas, a que se chama berrão; e este era posto em cada freguesia, ou pelo que recebia os dízimos ou pelo concelho antigamente, cuja falta e raridade fez também a da criação. A outra consistia (em não haver) porqueiro, ou vezeiro público para guardar e pastorear em comum os porcos dos moradores, que aliás os não podem também sustentar. Sobre uma e outra coisa deixei por capítulos as providências que me pareceram convenientes, obrigando os primeiros a ter os berrões nas freguesias, e as câmaras a elegerem porqueiros públicos na forma do antigo costume.

O sustento dos porcos, além do pasto, consiste em farelos desfeitos na água quente, e melhor, na dos sobejos das cozinhas (a que chamam a vianda), abóbora, nabos, bolotas, e castanha principalmente no tempo da ceva, bagaços, etc.

Costumam ter nos dentes uma doença chamada grão, com que lhes incham as gengivas, perdem o comer, adormecem e morrem. Para os curar, cauterizam-lhas com um ferro quente; e misturando no vinagre alhos pisados, lhes banham as gengivas.

Outras vezes lhes costuma dar uma espécie de frenesim ou doidice; para os curar abrem-lhes sarges na cabeça e os cauterizam com ferro quente.

A salga dos presuntos não é como devia ser, por falta de sal que às vezes corre a 180 o alqueire em partes; pelo que sucede corromperem-se alguns, ainda antes do Verão.

Há também porcos monteses nos matos, principalmente nos concelhos de Moncorvo, Ansiães, Alfândega e Castro Vicente.

Capítulo 54. Sobre as colmeias

A Comarca tem bastantes colmeias de abelhas, e há lavrador que colhe para cima de 8 almudes de mel. No concelho de Ansiães haverá duas mil colmeias e o maior colmeal será de 100. Costumam pôr os cortiços abrigados do norte, em frente ao sul, junto dos bosques aonde possam comer. Os enxames saem por

si mesmo; porém, quando tardam, lhes põem lume por baixo e virando o cortiço lhe batem até sair a mestra. E aqueles enxames que hão-de entrar são barcados para (os não penetrar) algum género de luz.

A tinha é um insecto branco e pequenino, que rói a cera e o próprio cortiço, e faz morrer as abelhas. Não sabem remédio para ela; tiram-lhe logo a cera para não perder tudo. A lagarta espera-as à saída e as mata. E o touirão é bicho que fura o cortiço, e o tomba às vezes, e mata também as abelhas.

Para tirar a cera viram o cortiço, e extraem-na da parte onde está assente, o que depois elas tornam a prender; e isto em Março, e em Maio os crestam para lhes tirar o mel. Separa-se-lhes o tempo, e com o crestadeirão tiram o trevo e o mel à proporção do que têm, deixando-lhes sempre bastante para o sustento de Inverno.

Capítulo 55. Sobre galinhas

Nas aldeias principalmente se faz sufficiente criação de galinhas; pelo método ordinário e geral. Costumam ter uma doença a que chamam gogo, a qual lhes faz inchar o pescoço, cabeça e olhos. Metem-lhes uma pena no nariz para lhes facilitar a respiração; e outros lançam-lhes vinagre pela boca.

Capítulo 56. Bicho-da-seda

No que diz respeito à criação do bicho-da-seda e ao método que praticam para a tiragem ou fiação, devo dizer que no tempo que servi o lugar de juiz de fora de Moncorvo me deveu este objecto um particular cuidado, porque com o piemontês Biffignandi mandado por ordem do Ministério, observamos todos os erros que se praticavam na Comarca respectivamente aos ditos objectos; e com as observações dos melhores autores, e à vista do regulamento de el-rei de Sardeña, publicado em Turim a 8 de Abril de 1724, formei a arte de criar o bicho e fiar a seda, segundo o método piemontês, extraindo della corolários práticos e capazes da intelligência dos lavradores para por eles se espalharem; cujo plano com as amostras da seda fiada na nova máquina que se fez, tive a honra de apresentar ao Ministério, obtendo a aprovação régia (e correm impressos).

Depois, nos anos immediatos, por decreto de 3 de Junho de 1788, se estabeleceram as escolas de Chacim, para onde se mandaram os mestres Arnauts, os quaes põem em effectiva prática o método piemontês, que é o mesmo que expliquei na dita arte e corolários.

Porém, as escolas se têm limitado tão-somente a Chacim e seus arredores; e no resto da Comarca se praticam ainda os mesmos abusos.

Capítulo 57. Coudelaria: doenças e curativo das bestas

A coudelaria está em mau estado, pois há muito pequena criação de bestas por falta de lameiros e pastos. Apenas se criam alguns boçais nas aldeias. As bestas ordinariamente vêm de fora, e concorrem à grande feira que todos os meses se faz em Dona Chama, aonde se vão vender e comprar de toda a provincia.

As doenças das bestas costumam curá-las na forma que se segue. Para a dor de barriga correm-nas, passeiam-nas, sangram-nas e dão-lhe ajudas como se disse na cura dos bois, e levam-nas a espojar-se a uma corte de gado.

Os supersticiosos lhe chamam olhado; e têm por bom esfregá-las com meias e ceroulas de homem, postas do invés.

O mormo, de que muitas vezes morrem, conhece-se por tossirem e purgam pelo nariz e baixarem as orelhas. É produzido de comerem os milhos, ervas molhadas e de se lhes tirar a sela vindo ainda quentes e com suor, e por outras causas. Cura-se com fumo de pinhas, palha, trigo e açúcar misturado, abafando-lhes a cabeça. Alguns metem-lhes dentro das orelhas palhinhas de man-teiga. Curam-lhes a tosse com semente de lvaças, que é vermelha, pele de cobra, cevada, misturado tudo com alguns pingos de azeite.

Capítulo 58. Do preço dos géneros [em réis]

O preço ordinário dos géneros em anos regulares é:

Por alqueire	Queijos 2\$000	Carneiro 45
Trigo 300	Linho 2\$500	De porco
Centeio 200	Cânhamo 700	Fresca 60
Milho 240	Por arrátel	Lombo 80
Cevada 120	Seda fina 2400	Curada 100 e 120
Seródio 300	Redonda 2000	Galinhas de 120 até 280
Feijões 300	Macha 1600	Frangos de 20 até 50
Grão-de-Bico 400	Por cento	Cordeiro 500
Batatas 80	Pimentões 50	Leitão 240
Castanha 100	Peras e maçãs, de 200 até	Ovos, por 6 20
Por almude	400	Por quartilho
Azeite 2\$400	Das carnes	Leite 10
Vinho 480	Por arrátel	Perdiz 80
Por arrobas	Vitela 40	Coelho 60
Lã 2\$400	Vaca 30	

Capítulo final. Sobre a descrição da agricultura do concelho de Moncorvo, feita no tempo que servi o lugar de juiz de fora

Isto é em geral o que pude averiguar sobre a agricultura rústica e pecuária da Comarca de Moncorvo, e ainda que haja alguma variedade na diversidade de terras parece-me não a individuar com escrupulosidade, porque o sistema comum faz principalmente o objecto da memória.

No tempo que servia de juiz de fora de Moncorvo pareceu-me ser também do meu officio e curiosidade de entrar neste género de averiguações (porque só sabendo se pode emendar o mau método e imitar-se o bom) formei uma memória económica agrária com 14 mapas, indicando as colheitas, preços e somas das produções de todo o concelho (e de cada uma das terras). Esta Real Academia, a quem a tinha apresentado, a fez imprimir no 3.º tomo das [Memórias] Económicas.

SOBRE OS AUTORES