

CITRICULTURA

Escolha da espécie e variedade

Todo citricultor, ao esboçar os seus planos de acção, deve, em primeiro lugar, reflectir bem sobre a espécie e variedade a cultivar.

A esse respeito, ha autores que fornecem indicações sensatas, que devem sempre estar presentes á memoria. Entre todos, destaca-se Hume, que, ha annos, ditou conselhos, como os contidos nos seguintes periodos, cuja actualidade, parece, sempre se renovar através do tempo até o presente :

“As laranjas doces, os limões, os pomelos e as tangerinas são, actualmente, os quatro grupos importantes cultivados na America. Desses grupos, as laranjas doces occupam o primeiro lugar e estão destinadas a nelle permanecer durante todo o transcorrer futuro da cultura citrica. E' fructa de classe, como a maçã, sempre solicitada, sendo considerada como a fructa de sobremesa, por excellencia, na America”.

O mesmo autor, (referindo-se á cultura dos limoeiros) assim se expressa :

“O autor destas linhas assim se manifestou em tempos: a laranja deve, apesar de tudo, ser tida como um producto util e, provavelmente, será recommendavel, em uma plantação, utilizar-se tres quartas partes na cultura deste grupo, reservando-se a quarta parte para ser dividida entre os pomelos e as tangerinas. Este conselho é, presentemente, ainda o melhor que póde ser dado. Lembremo-nos que, durante muitos annos, os agricultores da Florida collocaram os pomelos em grandes quantidades. Plantaram-se, por isso, acres de terra em muito maior estensão do que as condições de consumo o garantiam e, si não se houvesse encontrado uma sahida para o pomelo,

preparando-o em latas, e si não tivesse surgido outras condições favoráveis, os cultivadores teriam, provavelmente, sido obrigados a mudar a copa de elevado numero destas arvores”.

A transcrição é longa, mas, é innegavel que palavras mais criteriosas não poderiam ser transmittidas aos cultivadores do citrus e, por essa razão, não regateamos o nosso endosso ao pensamento nellas contido.

De facto : não ha consumidor que deixe de bem receber a laranja doce, ao passo que muitos acolhem com reserva o pomelo e a propria tangerina.

A's suas qualidades de fruta, a ser consumida em estado natural, reúne a laranja doce attributos, que a transformam em materia prima excellente para o fabrico de doces, vinhos e vinagres, empregos para os quaes podem, sem prejuizos, derivar todas as sobras de exportação em consumo interno.

Em nosso Estado, os trabalhos para a escolha das variedades de laranjas doces acham-se bem encaminhadas e coordenados. Duas variedades, especialmente, prendem a attenção do exportador : a “Bahia Washington Navel” e a “Péra”.

Da primeira, uma antiga importação, feita pela Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, ha cerca de trinta annos, por encommenda do sr. William Hart, então administrador da Fazenda Modelo, annexa a essa escola, occupa ainda lugar proeminente. Ao seu lado, em mesmo pé de evidencia, estão alguns exemplares de outra laranja Bahia, notavel por suas qualidades, e de pomelo, formando todos, as duas variedades da Bahia e o pomelo, grupo importante entre os Citrus da collecção daquela Escola.

Não podemos sopitar o desejo de dizer alguma coisa sobre a Bahia Washington Navel, da Escola “Luiz de Queiroz”, que, num trabalho contínuo e quasi desconhecido, tem distribuido essa variedade pelos recantos do Estado.

Tres são os pés dessa variedade, existentes na Escola, todos muito prolificos em fructo, de que dão cargas respeitaveis não obstante terem de abastecer de borbulhas os viveiros. A producção desses tres pés de laranjeiras tem sido registada de dez annos a esta parte. De memoria, podemos declarar que, em 1933, com vinte e dois annos de idade, o pé de laranjeira

Bahia Washington Navel n.º 3 produziu sete caixas de colheita, typo official, ficando ainda na arvore 150 fructos e pelo chão, numerosos que erraram a bocca do sacco. Deste facto foram testemunhas admiradas differentes colhedores, que na occasião, trabalhavam para uma firma commercial, e então [nos declararam estar habituados a retirar de cada pé de laranjeira duas caixas approximadamente.

Essa laranjeira, de porte antes pequeno que grande, circumstancia que facilita o seu tratamento, produz fructos que, pelo tamanho, forma espessura da casca, e paladar, alcançariam, caso fossem exportados, optima classificação.

* * *

“Os tres pés padrões, a que nos referimos contam, agora, vinte e cinco annos de idade e, não obstante, conservam-se sadios e productivos. Têm transmittido aos enxertos que forneceram, as suas altas qualidades. Podemos, mesmo, adeantar que apresentam melhoramentos em sua descendencia, segundo apuramos, em annos consecutivos de estudos, feitos nos fructos de ramos préviamente marcados. Notamos especimes daquella procedencia, que demonstraram qualidades excepcionalmente favoraveis ao lavrador.

Quem visitou a exposição citricola, realizada em Limeira, terá, talvez, notado a apresentação de fructos de uma dessas plantas, feita por um citricultor de Piracicaba, que nos honrou com um convite, para collaborar na escolha do exemplar de sua cultura, que deveria fornecer os productos a se exporem. Do especime escolhido, podemos citar o seguinte historico :

Enxertado pelos viveiristas da Escola Agricola em 1928 ;

Transplantado para o pomar em 1930 ;

Primeira producção commercial : 2 caixas na colheita de 1933 ;

Segunda producção commercial : 1.076 laranjas em 1934.

Essas 1.076 laranjas, colhidas e destinadas a figurar na exposição citricola de Limeira, foram classificadas por um exportador, dando o seguinte resultado, affixado em cartaz, exhibido com os fructos durante o certame :

Typo 324	50 laranjas
Typo 252	322 „
Typo 216	349 „
Typo 200	200 „
Typo 176	118 „
Typo 150	35 „
Typo 126	2 „

Essa classificação indica, com evidencia, que apesar de se tratar de arvore nova, a producção de fructos grandes, denominados “Bahias Aboboras”, foi nulla, alteando-se entre os caracteristicos favoraveis, a precocidade optima de producção, além do tamanho dos fructos, sua côr interna e externa, o sabor, a forma e a firmeza, que nada deixaram a desejar.

Não se trata, todavia, como se poderia á primeira vista julgar, da producção compensadora de um pé apenas. O numero destes, dotados das mesmas qualidades, que deram lugar tão proeminente aos fructos expostos em Limeira e aos quaes nos referimos, é grande, segundo pôde ser comprovado pelos seguintes dados, pertencentes á cultura do expositor piracicabano :

Anos	Idade	Producção	Laranjeiras
1933	3 annos	800 cxs.	1.000 pés
1934	4 annos	1.800 cxs.	1.100 pés
1935	5 annos	2.800 cxs.	1.600 pés
1936	6 annos	3.500 cxs.	1.600 pés

A convite do citado citricultor, estivemos em sua plantação de laranjeiras e estimámos a producção de 1936 em pouco mais de 4.000 caixas, acima, portanto, de avaliação feita. Dentro de pouco tempo, teremos os numeros exactos, pois, em face da precocidade de maturação dessa variedade, a colheita foi iniciada em começos de abril.

Como quer que seja, arvores que mantêm desse modo, todos os annos a producção, não são communs, pertencendo, pelo contrario, a uma “estirpe” notavel.

Os factos, que temos apontado, vêm, em nossa opinião, corroborar a idéia de que a “Bahia Washington Navel” encon-

trou, no Estado de São Paulo, um "habitat" ainda melhor que o de sua origem. Não é de admirar, portanto, que a fructa satisfaça plenamente, tanto ao paladar nacional, como ao do estrangeiro, proporcionando resultados economicos significativos. Exemplificando, citemos o seguinte acontecimento: em cidade do interior de nosso Estado, um lavrador vendeu todas as suas laranjas da especie de que tratamos, a \$200 cada uma, emquanto os seus vizinhos ficaram com todas as Bahias communs, muito acidas, nas arvores, por falta de compradores...

Creemos ser desnecessario commentar o que se dá com a Bahia Commum, quando enfrenta a concorrência, no mercado exportador: a grande porcentagem de fructos enormes a casca frouxa e a intermittencia na producção constituem factores que a collocam em posição desvantajosa deante da "Bahia Washington Navel".

Para convencer, bastam, em sua singelez, os numeros: neste anno, o citricultor, que já mencionamos anteriormente, vendeu, para a exportação, toda a safra de "Bahia Washington Navel" ao preço de 11\$000 a caixa de colheita, a "varrer".

Ha quem pense se deva mudar o nome dessa variedade. Não somos da mesma opinião. O nome Bahia lembra a sua origem brasileira, invoca o lugar de onde foi levada, por duas vezes, em tempos idos, a pedido do funcionario norte-americano William Saunders. Importadas, o Patent Office de Washington distribuiu as laranjas brasileiras de umbigo, que, segundo a commissão norte-americana de investigação, foram logo baptizadas nos Estados Unidos com o nome de Washington Navel.

Em seguida, fez-se nos Estados Unidos, uma propaganda intensiva, que firmou a posição commercial do producto. Havendo, ha trinta annos mais ou menos, importado esse artigo, já melhorado e com aquelle nome, seria recommendavel abandonal o? Commercialmente, devemos conserval o: é sabido o quanto custa uma propaganda. Pelo lado juridico, não nos póde ser cerceado o direito de sua utilização, como em questões semelhantes têm decidido os tribunaes, porque os fructos vêm de arvores, que nos foram vendidas com aquella designação.

Aproveitamos, portanto, commercialmente, um producto já afamado e cuja reputação já lhe formou mercado”.

Prof. Philippe W. C. Vasconcellos

(Communicado da Directoria de Publicidade da Secretaria da Agricultura).

* * *

A ARBORISAÇÃO DOS PASTOS

“No communicado de hoje, offerecemos aos lavradores e criadores, uteis e opportunas informações que dizem respeito á arborisação dos pastos, tão necessaria nos tempos de secca.

Não é bastante revirar os pastos em certos espaços de tempo, como não basta adubar-os e tratar-os. E’ preciso igualmente arborisal-os. No tempo de secca, quasi todos os pastos se queimam e os animais não encontram sequer o sufficiente para sua manutenção. Seccam primeiramente os pastos não tratados, depois os adubados e por ultimo os que sempre foram tratados.

Contra a secca o melhor remedio é a arborisação, que não sódefende os pastos contra o sol e os ventos, mas tambem conserva o sólo humido, concorrendo para a formação do orvalho.

Sem arborisação é quasi inutil revirar os pastos, porque estes não arborisados, tendo character desertico, em pouco annos se estragam e talvez fiquem peores do que antes da renovação. O desenvolvimento da nossa pecuaria exige a arborisação dos pastos. O pasto que chega a alimentar por alqueire 3 bois, por exemplo. arborisado satisfará 4 ou 5 cabeças, isto é, corresponde a um augmento de area dos pastos.

A arborisação dos pastos tem sua maior razão de ser em terras arenosas, mais do que nas terras fortes, mas nestas ultimas não deixam de offerecer as suas vantagens.

Nos pastos a arborisação pode ser feita de duas maneiras, em filas de arvores e em grupos. Em ambos os casos é preciso não plantar as arvores muito perto uma da outra. A distancia de uma e outra varia segundo a especie, em ambos

os casos de 4 a 8 metros. A distancia das filas pode ser de 30 metros mais ou menos. Sendo menores as distancias, os pastos serão muito sombreados, o que facilmente prejudica a qualidade das pastagens, uma vez que os capins finos desapareceram sob a sombra e a grande quantidade de folhas caídas das arvores occasionam muitos estragos.

A arborisação dos campos com fileiras de arvores é mais demorada e requer cuidados especiais porque, enquanto estas são pequenas, devem ser protegidas contra os animaes.

Os grupos de arvores, é natural, podem ser isolados dos animaes com uma cerca.

Aconselharam-se as filheiras em logares em que não ha ventos fortes, ao passo que os grupos, nas zonas de muito vento, porque offerecem maior resistencia.

Em resumo, o criador que arborisar seus campos faz tanto como se augmentasse os pastos e além disso concorre para melhorar suas pastagens e abreviar o tempo da secca dos mesmos".

(Communicado da Directoria de Publicidade Agricola da Secretaria da Agricultura).

* * *

O DESENVOLVIMENTO DA VITICULTURA EM SÃO PAULO

Os primeiros resultados da assistencia technica da Secretaria da Agricultura aos viticultores de São Paulo

E' sabido que a applicação dos modernos processos technicos, se em alguns ramos da agricultura e da industria tráz vantagens consideraveis, em outros constitue factor indispensavel de exito. Estão neste caso a cultura da uva e a industria subsidiaria do vinho.

A videira é uma planta delicada e particularmente sensivel ao tratamento. E' sufficiente um erro de poda, um atraso de pulverisação cuprica, uma colheita adiantada, para prejudicar o producto final. O mesmo acontece na industria enologica destinada a preparar um dos productos alimentares mais com-

plexos, em que um organismo vivo é sujeito a complicadas reacções internas, apreciadas por numerosas e peculiares características organolepticas, ás vezes imperceptíveis, de côr, aroma e sabor. Um pequeno erro, um descuido insignificante, são suficientes para inutilizar totalmente o fruto de grandes trabalhos e preocupações.

Foram taes difficuldades, accrescidas do clima desfavoravel na época da colheita, que impediram até ha pouco o desenvolvimento dessa cultura em São Paulo, iniciada ha mais de quarenta annos. A viticultura é convidativa e attrahente, mas os numerosos insuccessos desanimaram os entusiastas e retrahiram os interessados. Eram necessarios a technica, o braço especializado para a cultura, o conselho scientifico para a vinificação. Alguns agricultores, porém, que dispunham desses elementos, progrediram rapidamente. Tal exemplo mantinha vivo o interesse pela videira, especialmente nas zonas apropriadas, e servia de estímulo a que outros se dedicassem á cultura. Estes o faziam, porém, ás cegas, incautamente, sem preparação technica; e quasi todos fracassaram. A maioria das plantações foi então abandonada ou substituida

De 1930 para cá, o encarecimento dos productos estrangeiros, decorrente da crise mundial e da depreciação da nossa moeda, fez diminuir consideravelmente a importação dos vinhos que abasteciam quasi totalmente o nosso mercado, valorizando, assim, o escasso producto nacional e abrindo horizontes á respectiva lavoura. Novas tentativas, nem sempre bem succedidas, foram então registadas.

A esse tempo a viticultura attrahiu a attenção do governo do Estado, que iniciou o amparo de que ella tanto carecia. E esse amparo começou muito acertadamente, pela parte mais falha: a parte technica.

O municipio de São Roque pode fornecer um exemplo significativo dos resultados da assistencia technica, em menos de tres annos. Nos ultimos mezes de 1933, suas plantações de videiras se achavam em plena decadencia, quando, amparada pelo Departamento de Assistencia ao Cooperativismo da Secretaria da Agricultura, se fundou a primeira Cooperativa Vinicola do Estado.

Foi o primeiro passo. Os poucos associados fundadores, ainda titubeantes, eram quasi todos os vencidos da ultima hora; alguns estavam prestes a cortar as suas videiras, outros já tinham iniciado a derrubada. A Cooperativa organisou a sua adega social, contractou um tecnico especializado e iniciou as suas actividades.

Como beneficio material immediato, verificou-se uma apreciavel valorisação do producto em relação aos annos anteriores, mesmo para os productores não arregimentados na Cooperativa.

Poucos mezes após a fundação da Cooperativa, a Secretaria da Agricultura promovia a instituição de um Curso Practico de Viticultura, affecto á Secção Technica de Fruticultura do Departamento de Fomento da Producção Vegetal. Os primeiros alumnos matriculados eram todos proprietarios de vinhedos do municipio. Deviam aprender praticamente os meios mais racionais de plantar, enxertar, podar e tratar as videiras; a conhecer as épocas do plantio, as molestias e os meios de combatel-as, a adubaçao como correctivo de certos defeitos da terra ou de suas deficiencias. Como proprietarios, mesmo que não applicassem manualmente os conhecimentos aprendidos, deviam adquirir capacidade e criterio para mandar executal-os.

A seguir, a Secretaria de Agricultura instituiu um novo curso practico, o de Enologia, em que se matricularam trinta alumnos, quasi todos proprietarios de pequenas adegas do municipio. Para a grande maioria desses alumnos foi uma surpresa o que lhes ensinou. Sempre haviam fabricado vinho sem pensar no complicado phenomeno da fermentação alcoolica, em que a transformação do succo de uva em vinho é o labor de bilhões de seres vivos. Convenceram-se disso, vendo os activos ao microscopio e aprenderam a ajudal-os ou a combatel-os. Repetindo-se os cursos, cada vez mais frequentados — o de Viticultura, de Julho a Outubro, na primavera, e o de Enologia, de Janeiro a Junho, da vindima em diante — os resultados não se fizeram esperar.

São eloquentes os Algarismos referentes ao aumento das novas plantações: existiam, em 1933, em São Roque, 862.330 videiras de fins industriaes, que passaram a 1.128.620 em 1934

é a 1.492 329 em 1935 Para 1936 calculam-se em 400 a 450 mil as novas videiras que entrarão a enriquecer o nosso solo. O accrescimento foi, portanto, de 30,41 % em 1934 e de 42,64 % em 1935, proporcionalmente á existencia de 1933; ou melhor, verificou-se, em dois annos, um augmento de 73,05 % sobre as plantações formadas em 40 annos.

Convem notar tambem, o augmento em relação ás variedades cultivadas: existiam em 1933, sobre 862 330 videiras, 529 400 da variedade "Isabella" (variedade desaconselhada), ou sejam 61,4 %, ficando para as demais variedades um coeﬃciente de 38,6 %; em 1934, sobre o augmento de 266.290 pés, somente 34.400 foram de "Isabella" (32,1 %), ficando as demais em 67,9 %; em 1935, sobre 363.000 videiras novas, a "Isabella" entrou somente com 41.000 pés (11,1 %), enquanto as outras variedades passavam a 88,9 %.

Em dois annos houve portanto, a seguinte modificação: em 1933, "Isabella" 61,4 % e outras variedades, 38,6 %; em 1935, "Isabella", 43,87 e % e outras variedades, 56,13 %. Esses algarismos demonstram que os agricultores abandonam a rotina e aceitam os conselhos dos technicos, procurando incrementar com acerto as suas plantações.

Além dos dados estatísticos devem-se observar os resultados praticos das culturas; as novas plantações já obedecem aos preceitos technicos mais necessarios; o arroteamento total do terreno substituiu quasi completamente as antiquissimas e inefficientes covas e as estreitas valetas; o arruamento já é feito pela linha de nivel e não segue o maior declive, como dantes; já se iniciou a adubação verde e mineral, além da organica commum; applicam-se as pódas seccas, por mais convenientes, sem se esquecer a atenção devidas ás pódas verdes; e, o que é de grande importancia, as colheitas são effectuadas em tempo opportuno. Quanto a este ponto, que é de capital importancia na vinificação, os dados abaixo mostram os magnificos resultados da assistencia technica, em dois annos apenas.

Ao passo que em 1933 haviam entrado na Cooperativa Vinicola, durante toda a safra, somente 4.256 kilogrammas de uva com mais de 17 % de assucar e 584 kilogrammas, com mais de 19 %, mantendo, toda a safra, uma média geral de

13,9 % de assucar ; já em 1935 entraram 30.763, kilogrammas de uva com mais de 17 por cento, 8.854 com mais de 19 por cento e 1.951 com mais de 20,4 %, mantendo-se uma média geral, em toda a safra, de 15,3 % de assucar. Levando em conta o forte augmento de entradas de uvas, a variedade das videiras, e o pessimo andamento climaterico no tempo da vegetação, extremamente favoravel ás molestias que reduziram a producção do municipio a 30 % do normal, tal augmento da porcentagem média do assucar é verdadeiramente de enthusiasmar. Essa conquista technica, a Cooperativa alcançou-a com o estabelecimento de preços não sómente em base de qualidade, mas tambem em relação ao teor saccharino das uvas recebidas, dosadas no acto da entrega.

Com o melhoramento da viticultura, nota-se accentuado progresso da industria enologica, estrictamente ligada á primeira. Uma particuridade interessante : as adegas dos proprietarios que frequentaram os cursos de enologia foram reformadas recentemente, ou estão actualmente em reformas, apresentando os requisitos essenciaes de hygiene, antes completamente desconhecidos. O aparelhamento tambem soffreu melhorias apreciaveis, certamente de accôrdo com os recursos de cada proprietario.

Numerosas analyses de vinhos de São Roque accusam notavel diminuição do teor de acidez volatil, que é indice principal da boa ou má fabricação e da conservabilidade do vinho. Os vinhos do municipio são ultimamente mais harmonicos, menos agrestes, mais conservaveis, pela applicação das boas regras economicas, pela regularisação da fermentação alcoolica, pelo desengaçõ da uva.

Observa-se em São Roque outro facto curioso e muito significativo : o pequeno vinicultor, por necessitado que esteja de dinheiro, já não vende, como poucos annos atras, os seus vinhos quinze dias após a fermentação tumultuosa, lançando no mercado vinhos-mostos, ainda fermentando lentamente, desagradaveis, laxativos. Já aprendeu a dominar sua ansia ou sua necessidade e a expor á venda um producto acabado, se não envelhecido, ao menos descansado e limpo.

Assim o empirismo até aqui dominante na cultura da videira e na industria enologica tende a desaparecer totalmente. Dentro de pouco tempo o vinho contribuirá para a prosperidade de varios municipios paulistas e constituirá uma das riquezas do Estado. Este resultado se deverá, de um lado, ao Cooperativismo, de outro, á assistencia technica da Secretaria da Agricultura.

(Do "O Estado de S. Paulo")

* * *

A VACINAÇÃO ANTIRABICA DO CÃO

"Com o objectivo de concorrer na esphera de suas attribuições para uma campanha destinada a proteger a saude publica contra uma maior propagação da raiva, e ao mesmo tempo visando acautelar a população contra a interferencia de interessados de idoneidade duvidosa, o Instituto Biologico deu inicio ao serviço de vaccinação antirabica do cão, que havia sido previsto para quando as suas installações no novo predio lhe permitissem mais esta ampliação de sua actividade.

A vaccinação systematica dos cães contra a raiva tem ultimamente entrado largamente na pratica corrente em numerosos paizes, principalmente nos Estados Unidos e no Japão. A luta contra a transmissão da raiva dos animaes ao homem em todos os paizes civilizados é em regra realisada pelo combate systematico e energico aos cães que, sem dono ou sem abrigo, vagam livremente nas ruas, sujeitos a se contaminarem e a contaminarem outros animaes e tambem o homem, pelo uso de focinheiras nos cães registados quando saem á rua e pelo tratamento especifico de pessoas mordidas, que em São Paulo é feita pelo Instituto Pasteur. Sabe-se que a baba de um cão contaminado pode transmittir a doença, até duas semanas antes delle parecer doente.

A vacinação antirabica do cão é um complemento ás medidas de luta sanitaria contra a doença humana ao mesmo tempo que protege a saude do proprio cão e a ella é tanto

mais necessaria quanto menos rigorosa e perfeitamente applicadas são as demais medidas (repressão dos cães vadios, morada e registo obrigatorio).

Embora a nossa actual legislação exija o sacrificio de todo e qualquer cão suspeito de ter sido mordido por animal raivoso, a protecção conferida pela vaccina permittirá que se pleiteie, como o fará opportunamente o Instituto Biologico, a modificação dessa legislação, permittindo que os cães vaccinados sejam poupados desde que se submettam a tratamento e cuidados especiaes.

A applicação da vaccina será feita por funcionarios do Instituto Biologico (Veterinarios e seus auxiliares immediatos), e dessa vaccinação será fornecido um attestado ao mesmo tempo que será o animal registado no Instituto. A vaccinação deve ser repetida annualmente, para garantir uma protecção permanente.

Os interessados poderão dirigir-se para esse fim ao Instituto Biologico, rua Marquez de Itú, 149, tel. 4-7196, ás terças-feiras, das 10 ás 12 horas, onde encontrarão um veterinario de serviço que os attenderá, ou pedir uma outra hora.

O preço da vaccinação feita no Instituto, ou nos postos que se construirem, será apenas o preço de custo da vaccina.

Vaccinações em domicilio só poderão ser feitas fóra das horas de serviço e será remunerado particularmente o profissional que delle se incumbir, mediante accôrdo prévio”.

(Communicado do Instituto Biologico, da Secretaria da Agricultura).

* * *

O bom animal reproductor

Nunca se deve empregar um animal mestiço como reproductor de um rebanho que se quer melhorar — por melhores que sejam suas formas e mesmo sua productividade.

O meio-sangue pode ser um animal bonito, vigoroso e productivo, mas em geral não será capaz de passar á sua descendencia essas qualidades.

O merito de um animal como reproductor depende, das suas qualidades individuaes e de familia; avalia-se aproximadamente pelo valor dos seus ascendentes e descendentes.