

Para as regiões seccas do nordeste

Cactos sem espinho

I. J. SMUTS
e H. W. TURPIN

Os estudos realizados em Grootfontein (Africa do Sul) mostraram que todas as variedades, salvo a *Protectorate*, produzem alguns fructos, sendo que a *fusicaulis*, pode-se dizer que quasi não os produz. Isso é importante porque as plantas originadas de sementes de especie sem espinho são muitas vezes espinhosas. Tendo-se o cuidado de tirar todas as folhas (palmatorias) de um anno, muito poucos fructos se formarão no anno seguinte. A *Opuntia* (cactos) sem espinho foi accusada muitas vezes de ser de crescimento lento, mas o A. declara que esta especie nas mesmas condições mostra um crescimento muito mais rapido do que as variedades selvagens espinhosas, e é tambem resistente ás geadas. A este respeito as variedades mais interessantes de *Opuntia* sem espinho são pela ordem do merito: *Fusicaulis*, *Guayaquil*, *Hardybred*, *Protectorate* e uma variedade de *Anacantha*.

Quanto á composição chimica, o A. dá os numeros seguintes permitindo a comparação entre os cactos sem espinho e feno de alfafa.

	Mat. secca	Proteina	Hydratos de carbono	Gordura	Porcentagem de materia secca digestivel
<i>Feno</i>	91,4	10,6	39	0,9	56, 4 %
<i>Opuntia</i>	10,4	0,4	5,8	0,1	61, 5

Vê-se por ahi que á *Opuntia* sem espinhos faltam sobretudo os albuminoides, mas se ajuntarmos á ração uma certa quantidade de feno de alfafa, por exemplo, obtem-se resultados interessantes.

Durante o tempo das experiencias - 525 dias - os carneiros não receberam outra agua que a contida nas folhas de *Opuntia*; podendo-se conservar, com esta forragem, durante um longo periodo, os carneiros em boas condições, mas elles não se desenvolvem convenientemente. Verificou-se que uma ração de 5 kg. de *Opuntia* e 1 kg. de feno de alfafa, embora não recomenda-

vel por muito tempo, pôde ser grandemente util na epoca secca.

A *Opuntia* sem espinhos é sobretudo interessante do ponto de vista do rendimento. Plantando-se 2.500 pés por hectare obtem-se no fim do 5.º anno 100 a 300 toneladas por hectare em Grootfontein. (Journ. Dep. Agric. U. S. Africa, n. 3. 1925)

Preparo das bananas para exportação

W. ROWLANDS

Os methodos descriptos aqui foram empregados com exito em Queensland (Nova Zelandia) por innumerados plantadores, reconhecidos pelo optimo producto que exportaram.

Cuidados geraes — Os trabalhadores, encarregados do transporte dos productos, da plantação para os depositos não devem empilhar uns cachos sobre os outros. Isto bateria as fructas e acarretaria a sua podridão. Não se deve esquecer que as bananas, mesmo que apenas tocadas ligeiramente com a mão no colhê-las, estão sujeitas á podridão.

Outro ponto importante a considerar é a epocha em que o cacho deve ser colhido.

Os cultivadores devem fazer, elles mesmos, experiencias neste sentido, pois esta epoca varia com as regiões e as condições de clima. No inverno os cachos estão bons para cortar quando as bananas tomaram a forma arredondada. No verão, quando, as bananas não hajam attingido ainda o seu pleno desenvolvimento, pois neste estado, as bananas não amadurecerão no transporte. Quando se cortam os cachos é preciso não os deixar cahir pesadamente ao chão. São necessarias duas pessoas para effectuar esta operação — uma corta a bananeira e a outra sustenta o cacho. Depois de cortados, os cachos devem ficar á sombra e ao abrigo do vento, a espera de serem conduzidos para o deposito. Preferivelmente convem cortar os cachos em pencas logo no campo; assim evitar-se-ão machucaduras, e pode-se arrumar mais fructos nas caixas. O transporte deve ser feito com as caixas cobertas com um toldo ou palha. Muitos plantadores acreditam ser vantajoso deixar a seiva exudar dos fructos (*sweating*) 40 ou 50 horas antes da embalagem; por este modo assegura-se

maior cohesão nas caixas, e não é necessario enchê-las de um modo excessivo. Mas a exsudação só pode ser feita nas bananas em penca e não em cachos. Para dividir as pencas em varias partes, não se deve tomar as bananas pelas extremidades, deve-se segurá-las pela base, afim de evitar qualquer mortificação de tecido. E' preferivel cortar com um canivete, tendo o cuidado de não ferir as bananas.

Classificação — Deve-se evitar na classificação, de misturar frutas de qualidade inferior, ou avariadas, com as de primeira. Repartem-se as bananas em tres qualidades — 1. «Especial» (*Special*) comprehendendo os frutos que não apresentam manchas amarellas, e com 22 cm. de comprimento e uma grossura minima de 14 cm. 2. «Primeira» (*Choice*) comprehendendo os frutos de 19 a 20 cm. por 11 cm. de grossura minima. 3. «Segunda» (*Standard*) designando os frutos de 15 a 19 cm. com uma circunferencia minima de 11 cm.. O comprimento é tomado na parte convexa da banana.

Os frutos gemeos e os «ponta de cigarro» devem ser desclassificados.

Methodo de embalagem — As bananas devem ser dispostas nas caixas em camadas e em ordem.

Para assegurar uma cohesão sufficiente é preciso que os frutos da primeira camada não possam jogar. As bananas desta camada são collocadas em 2 ou mais ordens conforme a dimensão das caixas, em posição dorsal, isto é, na posição natural que tomam quando dispostas n'uma superficie plana. As ordens são parallelas ao lado maior das caixas. A base dos frutos das duas ordens inferiores e externas deve ficar voltada para fora. A segunda camada será collocada de modo que a parte concava das bananas fique para baixo, e evitar-se-á pôr umas sobre as outras; serão intercaladas nos intervallos deixados pelas da primeira camada. E assim as camadas superiores. O espaço comprehendido entre as ordens será preenchido com bananas avulsas, ou com pencas verticalmente metidas, de pontas para cima.

(“Queensland Agriculture Journal”. 1926. n. 4)