

## 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)