

# A CONSERVAÇÃO DA BATATA

Uma das grandes dificuldades com que se vê a braços o agricultor e mesmo o commerciante de batatas é a de sua conservação.

Referimo-nos à batata americana, à "batatinha" como é mais conhecida. Colhida entre nós em Maio ou Junho ella se mostra relativamente facil de se conservar porque foi colhida em epocha secca — é chamada "batatinha da secca".

Se colhida em Novembro ou Dezembro, o que occorre para o nosso clima como a segunda epocha de cultura (plantação de Agosto-Setembro) já se revela de uma conservação muito difficil; sua tendencia para apodrecer é enorme.

E' por isso que a "batatinha das aguas" — assim se chama tambem o producto desta segunda epocha — perde muito de seu valor commercial, não alcança os mesmos preços que suas irmans da secca. O commerciante já sabe de antemão que esse producto se deteriorara' mais facilmente que o primeiro e o agricultor, por sua vez, e pelos mesmos motivos, o lança mais afoitamente ao mercado.

Dahi a sua desvalorisação.

Com o proposito de ensinar a conservação desses tuberculos, com o fim exclusivo de alimento humano ou animal, e não para guardalas para sementes, a "Revista de Industrias" de Bogota' (Columbia) traz um artigo, por sua vez já transcripto da Revista Vinicola e de Agricultura de Zaragoza (Hespanha).

Podemos resumil o nas seguintes palavras.

Concluida a colheita, faz se a escolha da parte que se destina á conservação, e desnecessario é dizel-o, que esta deve ser constituida somente de tuberculos sãos, perfeitos, não attingidos por qualquer instrumento cortante.

São guardados em ambiente abrigado, não humido porque apodreceriam facilmente, nem muito secco ou muito ventilado o que acarretaria seu murchamento. Devem ficar isolados do solo e de paredes de tijolos por uma camada espessa de palha ou de outro material que evite a humidade.

Em ambiente assim favoravel, onde nem o frio excessivo nem o calor ardente penetrem, podem se conservar por algum tempo, depois do qual vem a brotação e o apodrecimento.

Desse periodo não nos fala a Revista donde tiramos estas notas. mas

nossas experiencias nos ensinam que elle pode ser de 2 até 3 mezes se as condições foram de todo favoraveis.

Digamos, na peor das hypotheses, dois mezes de conservação natural, depois do que vão começar os tuberculos a emittr seus brotos.

Nesse momento, continua a referida Revista, tomam-se os tuberculos, eliminando-se todos os que apresentam symptomas de podridão e dá-se-lhes um banho de agua acidulada com 2 ou 2,5 % (dois ou dois e meio %) de acido sulfurico.

Numa tina de 150 ou 200 litros de capacidade deitam-se 100 litros d'agua e se lhes addicionam um, dois e mesmo dois e meio litros de acido sulfurico do commercio a 66° Baumé.

Preferem-se menores concentrações quando a batatinha é de pele lisa e delgada, e as maiores para as de pele grossa, dura e rugosa.

Não é demais lembrar que se deve preparar esta solução em vasilhame de madeira, vidro ou porcelana e nunca de ferro ou zinco, assim como não esquecer que se não deve deitar a agua sobre o acido sulfurico e sim este, o acido, lentamente sobre a agua.

Agitando-se bem com um páu tem-se a mistura acida.

Agora, tomam-se os tuberculos, *cujá brotação apenas se inicia*, ou melhor, nos quaes devem estar apenas apparecendo as gemmas, os olhos (não antes nem muito depois) e os fazemos immergir na solução preparada, na qual permanecerão durante 10 (dez) horas seguidas.

Depois disso são dahi tirados, e passados por alguns momentos em agua limpa e fresca (para retirar o excesso de acido sulfurico) e depois de bem *escorridos* bem *enxutos á sombra*, são de novo guardados.

A mesma solução servirá para ser empregada varias vezes.

O acido sulfurico, sem fazer mal ao tuberculo, destroe o germen e prepara o tuberculo para uma conservação mais longa.

Diz o autor desse artigo que o processo não falha desde que sejam observadas tres condições :

- 1.º) Que os tuberculos submettidos a este processo sejam bem sãos.
- 2.º) Que o banho seja dado apenas comecem a apparecer as gemmas.
- 3.º) Que se tenham seccado bem os tuberculos antes ne serem novamente guardados.

Não temos experiencia deste processo e portanto só o transcrevemos. Elle foi experimentado e empregado em paiz de clima muito mais frio que o nosso ; é possivel que neste não produza os mesmos resultados.