ARBORICULTURA

Fevereiro. — E' neste mez, geralmente, que as ramificações das arvores passam do estado herbaceo para o lenhoso; por esta occasião é necessario despontar os ramos afim de favorecer a formação de gomos fructiferos para o anno seguinte. Nas macieiras, porém, como tambem em algumas variedades de pereiras, nas formas anãs, emprega-se a torsão dos galhos novos; e isto executa-se com o fim de transformar em *dardos* fructiferos os gommos lenhosos. Regula-se o affluxo da seiva por meio do curvamento do galho, retardando assim esse affluxo, o que occasiona uma elaboração mais perfeita da seiva que se torna deste modo, mais apta para alimentar futuramente os gommos fructiferos.

E' necessario irrigar as plantas definhadas, especialmente as anãs e as que estão muito carregadas de fructos.

A agua a empregar deve ter sido exposta todo o dia ao sol para que tenha a mesma temperatura do sólo.

E' muito bom dissolver alguns adubos chimicos nessa agua para fertilizar ao mesmo tempo o sólo com substancias de prompta assimilação.

E' esta a epocha mais propria de fazer a enxertia de borbulha a olho dormente para quasi todas as especies de arvores e larangeiras.

Para executar esta enxertia, aliás já muito conhecida, é necessario que o cavallo seja novo e vigoroso afim de que a casca se desprenda facilmente.

Escolhido um ponto liso no cavallo applica-se o canivete de enxertar, fazendo-se uma incisão em T.

Nas arvores muito viçosas, especialmente as larangeiras, emprega-se a incisão invertida ⊥, afim de deixar escoar a seiva em demasia que pode prejudicar o successo do enxerto.

Para preparar a borbulha (neste caso chama-se tambem escudo) escolhe-se primeiramente um gommo bem formado na parte media do galho; applica-se a enxertadeira a 1 1/2 cm. acima do gommo e traz-se a lamina por debaixo da casca até 1 ou 2 cm. abaixo da parte inferior do gommo, destacando-o assim inteiramente do galho. Depois, com a espatula de que está provida a enxertadeira, abrem-se os bordos da incisão em T e ahi introduz-se o escudo, amarrando-se então o enxerto com raphia (*) ou imbira.

Num clima quente como é o nosso é necessario fazer a enxertia logo após uma chuva, visto como a casca se desprende facilmente devido ao humor que foi augmentado.

E' tambem muito util, sinão necessario, ter os ramos dos enxertos envolvidos em trapos com barba humida de páo, e, cobrir os enxertos, já feitos, com um pedaço de papel para abrigal-os do raio do sol.

Março. — Muitas especies e variedades de fructos amadurecem

(*) Especie de fibra de Madagascar.

neste mez, especialmente as peras e as maçãs que se destinam á conservação.

Digamos algumas palavras sobre os cuidados que presidem á colheita e á conservação dos fructos.

Segundo algumas experiencias recentes, tambem os fructos que amadurecem no verão e outomno devem ser colhidos antes da sua completa maturidade para que esta se complete depois.

Os fructos que amadurecem na planta são geralmente mais aridos e menos saborosos que os primeiros.

A epocha da colheita coincide geralmente com a mudança de côr e com a quéda dos fructos bichados.

Quanto á conservação podemos dar sómente algumas regras geraes porque as particulares variam de paiz para paiz tanto que na velha e conflagrada Europa ainda se discutem os methodos de conservação e muitas questões ainda não tiveram definitiva solução.

As observações, porém que fizermos futuramente, cimentadas na experiencia, permittir-nos-ão dar regras mais exactas sobre este assumpto.

A differença do clima, terreno, exposição e andamento das estações influem em muito sobre a epoca da colheita, especialmente na dos fructos que se deve conservar por longo tempo. A pratica sómente póde servir de guia na determinação da epoca mais propria para a colheita.

A fructa colhida cedo demais, murcha antes da maturação e torna-se farinacea.

Para a conservação de poucos dias qualquer local fresco e ao abrigo dos ratos póde servir, porém si o fructo deve permanecer em bom estado por alguns mezes, precisa-se então de um logar especial. Este logar deve ser o mais interno possivel e não deve receber o sol por cima.

Uma adega bem secca debaixo dum sobrado é um excellente local. Requer-se mais que a atmosphera interna seja subtrahida a todas as variações de temperatura externa, que essa atmosphera seja a mais fresca possivel e que todas as janellas e portas do recinto mantenham-se hermeticamente fechadas.

Quando houver demasiada humidade e não se possa abrir as portas porque o tempo é chuvoso ou muito frio, colloca-se um pouco de chloreto de calcio no interior da adega, o qual tendo a propriedade de absorver a humidade manterá a atmosphera num estado conveniente de humidade.

O chloreto quando saturado de humidade perde suas propriedades absorventes e assim deve ser renovado de vez em quando.

A luz que influencia nas reacções chimicas que têm logar nos tecidos dos fructos, antecipa o amadurecimento, logo ella deve ser evitada.

A disposição interna de uma destas adegas é variavel, póde constar de um systema de armarios ou de prateleiras dispostas ao redor e no centro do recinto. Sobre as prateleiras que devem ser estreitas para que se possam observar os fructos com facilidade, colloca-se-os afastados uns dos outros e por sobre uma camada de barba de páo bem secca para não ficarem offendidos. As variedades mais tardias devem ficar mais afastadas.

Uma vez por semana, pelo menos, faz-se uma visita ao deposito de fructos para retirar os que já estão maduros ou estragados.

Durante a colheita, é necessario tambem, ter muito cuidado com

relação á qualidade do fructo. Na colheita das peras e maçãs por exemplo, não se deve tirar a base do pedunculo que fica sobre a arvore, porque ella é constituida de material de reserva para a fructificação futura.

As fructas devem ser colhidas uma a uma com as mãos e collocadas em balaios rasos e forrados com barba de páo procedendo-se ao mesmo tempo á selecção dos fructos bons dos estragados.

U. Moretti.

ATRAVEZ DAS REVISTAS

Electrometallurgia no Chile.

Na parte septentrional do Chile, no extremo norte do districto dos nitratos, numa altura de 3.000 m. acima do nivel do mar e a 160 km. da costa, existem minas riquissimas em minereo de cobre que se presta a ser tratado electrolyticamente e quando assim tratado produz um metal excellentemente puro. A região entre as minas e o mar é um deserto e não ha ahi possibilidade de obter combustivel de nenhuma especie. O problema da exploração de taes minas, portanto, não era de facil solução e dahi o terem estado até hoje abandonadas. Ultimamente, porém, a *Chile Exploration Company* adquiriu as minas e resolveu explora-las.

Não havendo quedas d'agua nas proximidades que pudessem fornecer a hulha branca, foi resolvido produzir a energia numa usina thermica na costa e transmittil-a atravez do deserto. E' este um dos rarissimos exemplos duma transmissão a longa distancia alimentada por uma usina a vapor. A usina foi collocada no porto de Tocopila onde o combustivel pode ser recebido, pois que este é o petroleo, importado dos Estados Unidos e do Mexico. A energia é de 40.000 KVA gerados em turbo-alternadores a 5.000 Volts. A tensão é elevada a 110.000 Volts para vencer a distancia 160 Km. Chegando ás minas a corrente alternativa é transformada em continua, para ser utilizada na electrolyse, por meio de motores-geradores de 2.500 KW. de capacidade cada um.

A linha de transmissão é construida de modo muito fora do commum dadas as condições do districto que tem de atravessar. Os leitores que o assumpto interesse encontram no *Electrical World* de 2 de Janeiro do corrente anno uma descripção completa dessa transmissão.

Locomotivas a petroleo.

Ha pouco tempo demos uma noticia de que a Argentina estava se dispondo a adoptar o petroleo como combustivel para algumas de suas estradas de ferro. Agora, o Chile parece em via de seguir-lhe o exemplo, tendo adoptado o mesmo combustivel num trecho de 200 km. da E. F. Longitudinal. O Chile importa dos Estados Unidos o petroleo que consome.