

AmM/F.159
Raro

COOPERATIVA POPULAR DE MANÁOS
Sociedade Cooperativa de Responsabilidade Limitada
RUECHAL DEODORO, 30 - MANÁOS - AMAZONAS

OS ABACAXIS

Seu plantio cuidadoso

E

Sua industria rendosa



(Distribuição gratuita)

O Banco Popular de Manáos é a única sociedade de crédito popular e agrícola que favorece o pequeno comércio, as pequenas indústrias, a agricultura e a lavoura, emprestando dinheiro em doze prestações mensais. Também recebe em depósito as pequenas economias, pagando juros até 8% ao ano. O seu movimento global já atinge a quantia de Rs. 1.154:458\$171.

ASSUMPTOS AGRICOLAS

OS ABACAXIS

O abacaxi é uma fruta como a laranja, optima-mente acceita em toda parte onde apparece exposta ao consumo.

Se do Brasil ainda não se exportam grandes quantidades dessa esplendida e saudavel fruta, é por falta de iniciativa, ou antes por falta de se comprehender que toda a fruta para ter mercado, que pague bem, necessita merecer todo o cuidado desde o seu cultivo, até a sua exposição para venda a retalho.

Quem visita nossas culturas de abacaxi, logo de entrada percebe que essa planta é considerada planta selvagem, com obrigação de produzir bons frutos durante muitos annos na mesma terra, a troco de algumas descuidadas capas, nada mais.

Quem já falou em adubar abacaxisaes e de estaquear todos os pendões antes que verguem com o peso da fruta desenvolvida?

Abacaxi é cultura de terras ruins, é o que se ouve geralmente.

Se não é por demais exigente, de facto, porém, isso não quer dizer que as terras onde é plantado, geralmente pobres, tenham toda a vida o que dar ás plantas para produzirem frutos sãos, de boa apparencia e de bom gosto.

Quando muito terreno destinado a abacaxisal é arado e gradeado uma unica vez e só ha capricho no alinhamento.

Não se faz uma escolha rigorosa de mudas, servindo qualquer. De selecção nunca se falou.

A plantação é feita sem o escrupuloso cuidado de não deixar cahir terra no cópo e entre as folhas das mudas.

As mais das vezes são enterradas demais pela terra ainda está frouxa devido á muito recente aração e gradeação.

Todas as plantas da familia dos ananazes e abacaxis, desde os gravatás e os ananazes bravos, não toleram terra entre as folhas.

Se os ananazes bravos formam touceiras, é por uma defesa contra tudo que lhes possa projectar terra e pó dentro do feixe das suas folhas espinhentas

Outras plantas da mesma familia encarapitam-se nas arvores e nos rochedos, fugindo á terra e ao pó que, formando lama no encartuchado de suas folhas, prejudicam a sua vegetação, principalmente a frutificação.

E' uma das causas da desigualdade do crescimento das plantas e da pouca regularidade na frutificação dos abacaxisaes, a terra que na occasião das carpas, ou já no momento da plantação, por descuido do trabalhador se vae empastar entre as folhas.

Uma das principaes causas de abundante praguejamento dos abacaxizeiros pelo pulgão que nelles dá geralmente, é o enfraquecimento da planta pela terra projectada pela enxada ou pelo pó levantado pelas ventanias que entra entre suas folhas e no cópo central.

Nos terrenos muito pulverulentos é onde mais praguejam os abacaxizeiros e onde produzem frutos menores.

Outra praga que se desenvolve cada vez mais, é a mariposa, cujas larvas se desenvolvem dentro dos abacaxis, impedindo o seu crescimento, deformando-os e não raro inutilizando-os completamente.

Não ha o cuidado de revistar os frutos, um por um, para irem, sem dó nem piedade, sendo colhidos todos os que mostrarem signal de estar atacados pela

lagarta da mariposa, que os pragueja, enterrando-os e cobrindo-os com, no minimo, um palmo de terra.

E' menor o prejuizo da porcentagem dos abacaxis atacados que se colhem desde que começam a apparecer signaes da praga, nos primeiros, do que fazer uma colheita com grande porcentagem de frutas mais ou menos estragadas.

E' sabido que na primeira colheita num abacaxisal novo poucas são as frutas praguejadas que opparecem e que nos annos seguintes e mesmo nos augmentos da plantação, cada vez maior é o numero de abacaxis bichados.

E' deploravel a desigualdade do aspecto e do tamanho dos abacaxis que são colhidos num dos nossos grandes abacaxisaes, na sua maioria medios e pequenos.

Não ha o cuidado de estaquear os pendões antes que a fruta penda pelo seu peso.

O abacaxi que amadurece, penso, fica com o lado que olha a terra verde por falta de ter tomado sol, o que tanto enfeia a fruta como prejudica no gosto e na quantidade de caldo, como faz com que do lado verde o bagaço fique mais fibroso.

E' muito mais lucrativo colher cem abacaxis grandes e bem amadurecidos do que duzentos de todos os tamanhos e sem cor igual em toda a superficie.

A corôa dos frutos que crescem pendidos é deformada ficando em angulo com o sabugo da fruta.

De preferenciã as carpas devem ser dadas quando a terra estiver humida.

E' outro defeito plantarem as mudas muito perto umas das outras, deixando ruas estreitas demais, impedindo o trato ao correr das ruas á carpideira sem esbarrar nas plantas e a capa dos vãos á enxada, sem forçar as folhas baixas.

O abacaxiseiro quando está com fruta não quer ser bolido.

Ha lavradores que chegam terra fazendo monte á roda dos pés, é um erro. O chão deve ser bem chato

sendo melhor os centros das ruas serem mais fundos do que mais altos do que o nível das linhas das plantas.

Os Estados Unidos consomem quantidades formidáveis de abacaxis a optimos preços, e mais houvera.

O Hawail é o grande fornecedor de abacaxis para esse mercado de tudo quanto é fruta, em colossaes quantidades.

Uma das razões de um optimo resultado obtido com a cobertura da terra dos abacaxisaes com papelão alcatroado, nessas linhas, é evitar que a terra e o pó vão prejudicar as plantas e tambem o de não movel-as nellas esbarrando pelas carpas repetidas.

Quem compara uma photographia de um abacaxisal do Hawail com uma dos nossos e as figuras de montes de frutos de lá com os daqui, convence-se que ainda estamos na idade media dessa cultura.

Na Europa o abacaxi é desconhecido de todo. Lá apparecem nos mercados ananazes da Africa, verdade seja dita, muito aromaticos que são pagos por preços absurdos.

Na Suissa, ha pouco tempo, alguém que levou alguns abacaxis daqui lá os vendeu, apurando ao cambio de 4, 25\$000 por cada um.

Em Buenos Aires, abacaxis escolhidos nesses de carregação que vão para lá são vendidos por 5 até 10\$000 cada um.

Ora, que o lucro liquido seja de 1\$000 por fruto é uma mina.

A terra de terriço bem composta é o melhor adubo que ha para os abacaxizeiros.

E' um uso que ainda não penetrou na nossa lavoura o de fazer terriços que é o meio mais pratico e barato de ter permanentemente grandes reservas de adubo de primeira ordem.

Qualquer sitiéco dá uma enorme quantidade de detricos e de lixo que accumulados, dentro de pouco tempo formam enormes montões.

Os terriços podem ser feitos nas proprias plantações para na occasião de se proceder á adubação

evitar carroto caro e a terra gorda ir logo para a cóva sem se deseccar.

Nada mais facil do que fazer um terriço.

Cava-se um quadrado de valletas com escoamento, fazendo um terreirozinho e se começa por nelle amontoar uma boa camada de capim, palha de milho, samambaia, folhas seccas, de uns cincoenta centimetros de altura. Sobre essa palharada amontoa-se terra de enchurrada, ou tirada de lugar humido, ou de brejo, ou mesmo de barranco em falta de outra até formar terreiro, escondendo a palharada.

Se a terra for muito barrenta e houver facilidade de obter areia, corrige-se a terra barrenta addicionando certa quantidade de areia.

Sobre essa camada de terra começa-se outra de palharada e de quanto lixo houver.

Antes de se por terra com ou sem areia sobre esta segunda camada de palharada e lixo, si se quizer fortificar o adubo, espalha-se cerca de um a dois kilos de cinza ou farinha de osso por metro quadrado de superficie, ou outro tanto de apatite do Ipanema.

Assim se vae, de camada em camada, fazendo crescer o montão que deve ir estreitando pouco a pouco de baixo para cima.

Se houver gado no sitio ou na fazenda, convém sobre a camada da palharada que já levou o osso ou apatite, ir pondo uma camada fina que seja de esterco de curral, de chiqueiro e de galinheiro logo cobrindo o esterco com terra. Essa quantidade de esterco animal é para provocar mais rapido aproducimento da palharada.

Com as chuvas, as camadas se vão acamando.

Chegadas a uns dois metros de altura, cobre-se todo o monte com terra e se planta mucuna preta em toda a sua superficie para que rapidamente o monte fique coberto por farta ramada que mantenha humidade e frescura.

Terminando um montão começa-se outro em lugar conveniente.

Esses terriços servem de cemiterio para animaes

e de logar para enterrar as frutas bichadas que forem sendo colhidas nos pomares, desde que o seu transporte não seja difficil.

Passados os mezes das aguas se o terriço foi terminado até Agosto, em Maio já se pode começar a retirar adubo.

Cava-se o terriço de alto a baixo para ir misturando as camadas de terra com as de palharada, a farinha de osso e a apatite.

Nunca um terriço que não é molhado propositalmente deve ser cavado antes de ser experimentado para se verificar se tudo que nelle foi enterrado está bem decomposto.

Molhando com esguicho cada camada e mantendo humido o monte, em seis mezes até canna-secca de milho, sapé velho, e paus finos apodrecem de todo.

Ao relento, sem molhadelas a esguicho com menos de nove mezes a um anno, não convem cavar o monte.

Quem tiver palha de café tem optimo material para multiplicar a quantidade desse adubo melhorando a sua qualidade.

Terra gorda de terriço com ou, mesmo, sem farinha ou cinza de osso, e sem apatite, só de terra, lama, palharada, folharada, palha de café, é um adubo de rapida assimilação.

A terra de terriço que levou apatite que nella «curtiu» durante um anno, empregada como adubo, verifica-se logo na frutificação das plantas e assimilação rapida da apatite, principalmente quando esse phosphato natural levar meio por cento de flor de enxofre.

A apatite é um adubo que não reflecte na exuberancia da vegetação como o salitre que, ás vezes, faz effeito de oleo acanforado, é de assimilação lenta e actua principalmente na frutificação e na saude geral da planta.

Conforme a composição do terreno a assimilação da apatite é mais ou menos rapida.

No terriço dá-se certa decomposição do apatite

bem pulverizado o que faz com que vá para a terra já no ponto de começar a ser assimilado pela planta.

Experiencias que fizemos com apatite do Ipanema, em terriço com um anno de fermentação, em plantas de cyclo rapido, deram optimos resultados.

O terriço aceita tudo que possa servir de adubo, não convindo naturalmente addicionar adubos facilmente soluveis, nem tão pouco os que se combinem desvantajosamente.

Não entremos em chimicas complicadas.

A chimica do fazendeiro é fazer o terriço com o que puder dispor, economisando no carreto e tendo o capricho de amontoar bem as camadas entrevaradas de terra palharada, mato verde e se quizer melhorar o adubo pode corrigir a terra barrenta addicionando areia e cinza de osso ou apatite.

E', como foi dito, sempre conveniente addicionar certa quantidade de estrume de curral.

Os abacaxizaes agradecem extraordinariamente a adubação com essa terra de terriço misturada á do chão pobre, onde geralmente, se planta abacaxi.

Por economia de adubo, depois de gradeação, aduba-se só o logar onde deve ir cada muda de abacaxi com uma quantidade de 4 a 5 litros de boa terra de terriço misturando-a com a de terreno e deixando pelo menos apanhar uma chuva para firmar a terra afim de evitar entupir as mudas com terra, ao plantal-as.

Pode-se tambem abrir um sulco meio raso, a arado, onde tiver que ir a linha dos pés de abacaxi, espalhando nelle a terra de terriço, logo cobrindo-a sempre deixando apanhar uma ou duas chuvas antes da plantação.

A colheita dos frutos no ponto certo é geralmente feita sem o devido cuidado.

Nunca se deve jogar ou bater um abacaxi, apesar de quando verdolengo, parecer resistente.

A coroa e os filhos servem para evitar que se machuquem durante o transporte, sendo necessario arumal-as bem para as folhas não irem serrando as frutas acamadas.

E' pessimo costume carregar abacaxis em saccoes. Quanto ao acondicionamento dos abacaxis para a exportação é necessario que se façam varias experiencias até que se encontre um meio pratico e barato que nos convenha, fugindo da acostumada macaqueação do que os outros fazem.

Essas frutas são bastante resistentes se não machucadas.

Os doces seccos de abacaxi em fatias fazem verdadeiro successo em todos os mercados dos paizes

Certo brasileiro levou para Nova York algumas caixas de fatias de abacaxi seccas com assucar chrystallizado.

Teve a idéa de offerecer a um grande estabelecimento de comestiveis finos, fornecer esse doce.

O «yankee» cheirou, provou e disse ao offertante que voltasse dahi a dias saber a resposta, ficando com a caixa dos doces para consultar certa freguezia.

Qual não foi a estupefacção do nosso patricio quando foi saber da resposta, ouvir do negociante americano que o doce era esplendido e propondo-se de entrada a comprar, com fornecimento regular, uma tonelada por semana.

«Tableau».

A meia duzia de caixas de poucos kilos que o nosso homem levou, foi regiamente paga pelo americano que insistiu por mais.

Ahi está um meio de dar sahida aos abacaxis de má apparencia e aos pequenos, mesmo aos em parte estragados pela lagarta.

Em vez de só chrystallisar fatias, poderão ser fabricados quadradinhos que, bem arrumados em caixas, têm bonito e appetitoso aspecto.

Outras industrias seriam a do bagaço secco do abacaxi ralado para ser exportado em latas e a do succo congelado, para refrescos como se faz com o de laranja.

Com o actual cambio é occasião de se fazerem «asneiras» com experiencias de exportação de frutas. «Asneiras» intelligentes porém.

Para citar uma das muitas coisas atôas que podem dar dinheiro com pouco trabalho, vem a pêlo contar a historia de um allemão que levou como presente ao pae, dono de uma grande confeitaria em Hamburgo, uma lata com alguns kilos desse velho doce de batata roxa que já é raro depois que desapareceram as tradicionaes quitandeiras.

Pois o pae do dito cujo custeou uma viagem ao filho para vir ao Brasil ver se era possivel conseguir grandes quantidades desse doce caipira para lá ser beneficiado e provavelmente baptisado com algum nome de viuva triste por ser roxo.

A góiabada, bananada, a pecegada, emfim, todos os nossos doces seccos e em conserva, acham mercados facéis.

E' questão de quantidade regularmente fornecida e de... não apparecerem «aperfeiçoadores» que façam como com a marmelada que de marmelo tem o nome.

Quem fizer qualquer dessas exportações, deve, de entrada, registrar uma marca para os imitadores «honestos» não desacreditarem o artigo.

Não haverá um maluco que tente exportar abacaxi chrystalisado em fatias ou cubos, a titulo de experiencia emquanto o cambio favorece as «asneiras»?



AVISO

A disponibilização (gratuita) deste acervo, tem por objetivo preservar a memória e difundir a cultura do Estado do Amazonas. O uso destes documentos é apenas para uso privado (pessoal), sendo vetada a sua venda, reprodução ou cópia não autorizada. (Lei de Direitos Autorais - [Lei nº 9.610/98](#)). Lembramos, que este material pertence aos acervos das bibliotecas que compõem a rede de bibliotecas públicas do Estado do Amazonas.

EMAIL: ACERVODIGITALSEC@GMAIL.COM



Secretaria de
Estado de Cultura



CENTRO CULTURAL DOS
POVOS DA AMAZÔNIA