

Apontamentos agrícolas

Estudo da formação do oleo da azeitona

Na presente occasião em que o agricultor se prepara para a fabricação de seus azeites, julgamos de utilidade occuparmo-nos em deixar aqui reunidos uma serie de apontamentos sobre modo importantes, para o justo conhecimento tanto theorico como pratico do fabrico do azeite.

Devido á penna de Eustachio Mingioli appareceu só este anno a lume um livro que encerra dados de reconhecido valor para a industria dos azeites, com o titulo de *Note di elaiologia e di elaeotecnica* da biblioteca d'ell'Italia agricola, a que nos vamos soccorrer no decurso d'este despretencioso artigo, porquanto não só nos é bastante grato reconhecer a proficiencia com que o seu auctor soube colligir e comparar elementos dispersos com uma grande habilidade, mas ainda o modo rigorosamente scientifico como o auctor assenta em bases firmes muitos pontos que até aqui tinham apenas constituido uma ou outra vez estudos especiaes, fora do alcance da pratica tecnologica.

É fora de duvida que á medida que o campo da analyse no laboratorio se vae desenvolvendo, a pratica vae recebendo uma copia de principios sãos e positivos que a vão illucidando d'uma maneira efficaz e a conduzem ao conhecimento de leis precisas, pelas quaes se deve regular no seu campo de operações.

Os numerosos estudos feitos até hoje sobre a formação do oleo da azeitona por professores abalisados, têm lançado uma viva luz sobre tão complexo problema, de cuja solução depende o perfeito conhecimento de regras indispensaveis a seguir na fabricação dos azeites.

É sobre este assumpto que nos vamos occupar:

A formação do oleo na azeitona, segundo *Pasqual* faz-se á custa da materia chlorophylia. Á medida que a azeitona vae attingindo o periodo de maturação vae successivamente diminuindo ou antes transformando-se aquella materia até que no periodo da maior riqueza em oleo ella desapareceu completamente. *Luca* attribuindo a formação do oleo ao resultado da deshydrogenação da manite, encontra entre este principio e a chlorophyla a maior analogia. *Mourret* e *Rouffille* analysando quantativamente a substancia verde do fructo em diversas epochas, e não podendo acceitar em vista de rigorosas observações uma migração da mesma substancia das folhas para o fructo, asseguram a independencia da formação do oleo no que respeita áquella materia. Por ultimo *Blondeau* assegura a formação do oleo á custa de reacções em que intervinham o tannino e a cellulose com desenvolvimento de acido carbonico e agua.

A opinião mais geralmente seguida, indicada por *Luca* era a da formação do oleo á custa da manite em presença da materia cloro-