

Agricultura experimental

Soja hispida

Entre as culturas ainda não vulgarisadas no paiz conta-se a d'esta leguminosa, utilissima sob o duplo ponto de vista da alimentação do homem e dos animaes, e que lá fóra é já justamente apreciada.

A sua introduccão na Europa não data ainda de um seculo. No Japão é antiquissimo o emprego da soja nos usos culinarios, e misturada ao trigo e sal constitue o *soaju*, especie de molho que juntam ao caldo da carne.

Eugene Vavin, a quem principalmente nos soccorremos na elaboração d'este artigo, diz [a] conhecerem-se n'aquelle paiz mais de 20 variedades de soja hispida. Na Escola Pratica Central de Agricultura estão sendo ensaiadas em igualdade de condições 4 das melhores variedades já aclimadas na Europa:

A *soja comestivél de Etampes*,— selecta pelos cuidados de M. Blavel, presidente da sociedade horticola de Etampes; a *soja muito temporã*; a *soja de grão amarello*— considerada uma das que mais resistem ás baixas temperaturas; a *soja de grão negro*.

A planta attinge de ordinario cerca de meio metro de altura; o caule, empregado na alimentação do gado, é direito revestido de pellos escuros, e d'elle partem folhas compostas de 3 folislos e ovaes. As flores são vermelhas, pequenas, e implantam-se nas axillas das folhas. As vagens, que tem em media 0^m,045 de comprido, encerram, termo medio, 3 a 4 grãos que depois de seccos teem o aspecto de ervilhas pequenas, d'onde vem á soja o nome de *ervilha oleoginosa* com que tambem é conhecida.

Na agua estes grãos augmentam muito de volume e apresentam a fórma de um feijão. A pellicula torna-se então quasi nulla o que constitue uma das qualidades d'este grão para os usos culinarios.

Ha já numerosos ensaios feitos no estrangeiro sobre o valor alimentar d'esta planta.

Weiske, Delmel e Schulze, na estação agronomica de Proskan chegaram aos seguintes resultados:— Na primeira experiencia, em que tinham sido dadas a dois carneiros cascas de soja seccas ao ar, as percentagens por cento de materias seccas; organicas, azotadas, gordas, cellulosicas, não azotadas e mineraes, digeridas pelos carneiros, demonstraram que essas cascas eram digeriveis em alto grau.

Na segunda experiencia, em que se deu aos mesmos carneiros a *palha* ou caules da soja, o resultado foi ainda mais vantajoso, o que provou ao mesmo tempo a superioridade da palha como forragem sobre as cascas. Compara-se o valor alimentar da palha de soja ás do feno e do trevo.

(a) *Journal d'Agriculture Pratique.*