

958

958

# Cartilhas do Lavrador

Novembro  
de  
1931

Publicação  
bi-mensal  
dirigida por  
**Luis  
Gama**

N.º 38

39



Edição da  
Enciclopédia  
da Vida Rural  
**PORTO**

*dimos  
em 28/11/31  
m. 1931*

RC  
MNCT  
63  
VAS

NEZES E  
NGELOS

## CITRICULTURA

SEGUNDA PARTE

As **Cartilhas do Lavrador**, que, em conjunto, virão a constituir a **Enciclopédia da Vida Rural**, são pequenos volumes, de 32 a 48 páginas publicados com regularidade, — em média dois por mês, — tratando os múltiplos assuntos que interessam à vida do agricultor.

Cada volume, profusamente ilustrado, estudarà, com carácter acentuadamente prático, um assunto único, em linguagem clara, acessível, expondo todos os conhecimentos que o lavrador precisa ter sôbre o assunto versado e será escrito, propositadamente para a **Enciclopédia da Vida Rural**, por quem tenha perfeito e absoluto conhecimento da matéria tratada.

O preço da assinatura é:

Por série de seis volumes, 12\$50;

De doze, 22\$50;

De vinte e quatro, 40\$00, devendo o pagamento ser feito adeantadamente.

O preço avulso será de 2\$50 centavos por cada volume de 32 páginas, sendo mais elevado o daqueles que tenham maior número de páginas.

No preço da assinatura está já incluído o porte do correio.

Tôda a correspondência relativa às **Cartilhas do Lavrador** deve ser dirigida a

**LUIZ GAMA**

Avenida dos Aliados, 66-1.º — Telefone 2534

Apartado 8

PORTO

CITRICULTURA

---

SEGUNDA PARTE

PRINCIPAIS VARIEDADES DE CITRUS CULTIVADOS

# Enciclopédia da Vida Rural

PUBLICADA POR

LUIZ GAMA

Com a colaboração dos mais eminentes Professores  
do Instituto Superior de Agronomia, Escola de  
Medicina Veterinária, Engenheiros Agrónomos,  
Engenheiros Silvicultores, Médicos Veterinários e  
Publicistas Agrícolas.

*Publicação premiada com Grande Diploma de Honra  
na Segunda Exposição Nacional do Milho.*

Reservados todos os direitos de  
propriedade, nos termos da Lei,  
propriedade que pertence a Luiz  
: : : Gama — Pôrto : :

CARTILHAS DO LAVRADOR

# CITRICULTURA

SEGUNDA PARTE

PRINCIPAIS VARIEDADES DE CITRUS CULTIVADOS

POR

JOSÉ DE SOUSA DE MENEZES E VASCONCELOS

Engenheiro agrônomo, Professor da Escola Nacional de Agricultura.  
Ex-Professor catedrático da Escola Agrícola «Luiz de Queiroz»  
(Estado de S. Paulo)

(Ilustrado com 32 gravuras)



RC  
MUCT

63

VAS

EDIÇÃO DA  
ENCICLOPÉDIA DA VIDA RURAL

Novembro de 1931

PÔRTO

IMPRESA MODERNA, LIMITADA

RUA DA FÁBRICA, 80 — PORTO

## PRINCIPAIS VARIEDADES DE CITRUS CULTIVADOS

No estado actual da ciência citrícola é difícil, ou mesmo impossível, fazer um estudo comparativo do valor das espécies e variedades de *Citrus* cultivados em diversos países, com a indicação das suas principais qualidades e aptidões; e trabalho mais complexo seria ainda fazer, para a infinidade de variedades hoje cultivadas, a identificação entre os seus nomes científicos e os vulgares, que variam consideravelmente não só de país para país, mas até mesmo de região para região.

Durante a primeira, e ainda em parte da segunda metade do século XIX, foi principalmente a obra de Risso e Poiteau que serviu de base para o estudo dos *Citrus* cultivados. Muito pouco se adiantava consultando os melhores autores europeus dos fins do século XIX, mesmo os italianos, que então possuíam a mais importante literatura citrícola, porque, ao tratar do estudo das variedades de *Citrus*, pouco mais faziam do que citar ou copiar as indicações e ilustrações da obra monumental, *Histoire et Culture des Orangers* (1818-22); apenas alguns botânicos faziam ligeiras alterações ou acrescentavam novos nomes, à medida que iam aparecendo outras variedades ou espécies. Tal é, por exemplo, entre muitos outros, o caso dos

*Kumquats*, a que Risso e Poiteau não fazem referência, e até mesmo o das tangerineiras, que êles descrevem apenas por informações, não sendo ainda, nessa data, cultivadas na Europa.

Os nossos velhos e afamados pomares de espinho, constituídos por uma miscelânea de variedades boas e más, temporãs e tardias, dispostas à ventura, sem que na maioria dos casos delas se conhecesse a proveniência, as qualidades e até o nome, eram a imagem do que se passava igualmente, ainda nos fins do século passado, em quasi todos os pomares europeus, cultivados segundo os antigos processos, em que a principal norma era deixar tudo ao acaso.

Os nomes vulgares dados às diversas variedades de *Citrus*, nenhuma relação tinham, em geral, com as designações científicas indicadas nos livros, e quasi sempre provinham, em cada país, do nome de qualquer região afamada, de qualquer pomar importante, ou de qualquer citricultor que desejava perpetuar o seu nome. A confusão que derivou dessa série de nomes dados em cada país, foi ainda aumentada com a transformação que, nos métodos de cultura dos *Citrus*, se deu a partir dos últimos 50 anos, vindo êsse impulso dos Estados Unidos, que apesar de ser um dos países de recente citricultura, a ela dedicou uma observação e selecção até então desconhecidas em todos os países mediterrâneos, detentores, até aos fins do século passado, dos mercados ocidentais de laranja e outros *Citrus*.

Muitas das variedades estudadas na obra de Risso e Poiteau foram postas de parte; somente algumas existirão hoje, se é que existem, em raros jardins botânicos; a maioria das descrições, e os nomes indicados nesse trabalho clássico, o mais completo que se tem feito sobre o estudo das variedades de *Citrus*, vão ficando



esquecidas, não tendo actualmente senão valor histórico e pouca ou nenhuma utilidade prática, servindo apenas para estudo de botânicos ou técnicos, ou como testemunho comparativo da transformação por que tem passado a citricultura nos países civilizados.

Novas variedades surgiram, umas trazidas do Oriente, outras devidas a variações acidentais tão freqüentes nos *Citrus*, a hibridações naturais ou artificiais, e ainda às diferentes condições de clima e solo, cujas influências sôbre as laranjeiras são mais pronunciadas que sôbre outras árvores de fruto. Essas novas formas, constituindo outras tantas variedades, foram propagadas em diversos países, e importadas muitas vezes com nomes diversos. As antigas e conhecidas variedades dos pomares mediterrâneos, passaram à América, onde, depois de observadas e seleccionadas, receberam, em geral, novas designações, com que mais tarde começaram a ser exportadas.

Pouco a pouco vão-se hoje generalizando os nomes dados nos Estados Unidos às antigas e afamadas variedades, que constituem a principal base dos pomares da Califórnia e Flórida, e que foram importadas dos países mediterrâneos, de Portugal, e especialmente dos Açôres <sup>(1)</sup>. Muitos países, novos produtores de *Citrus*, desejando seguir o caminho traçado pelos Estados Unidos, para lá mandam agrónomos com o fim de se especializarem, e, copiando os seus métodos culturais,

---

(1) Não me refiro à primeira introdução de laranjas e outros *Citrus* nos Estados Unidos, mas apenas às recentes importações de tôdas as boas variedades, realizadas na segunda metade do século passado. Foram os espanhóis que, no tempo da sua dominação, levaram as laranjas, limões, etc., para a Flórida; mais tarde, por volta de 1769, missionários franciscanos dirigidos por os padres Junipero Serra e José Gálvez, provavelmente de origem espanhola, fundaram

de lá importaram, quâsi exclusivamente, as primeiras variedades, com os novos nomes americanizados. Os países mediterrâneos, de antigas tradições na cultura citrícola, o Brasil, que já há mais de um século produzia laranja de reputação universal, e até mesmo os próprios países orientais, de onde são originários os *Citrus*, não podendo ficar indiferentes ou adormecidos perante o grande progresso que nos Estados Unidos se tem realizado em questões de citricultura, começaram a importar e a fazer experiências com as novas e afamadas variedades americanas, que, como já temos dito e mostraremos neste capítulo, são, na grande maioria, as antigas variedades europeias ou orientais que, saindo dêstes países com nomes modestos e por assim dizer meias selvagens, lá foram cuidadosamente estudadas, seleccionadas e civilizadas, e depois de novamente baptizadas, passaram a todos os países, inclusivamente aos da sua origem, com os novos e pomposos nomes de grande reclame.

Sendo pois a Califórnia e a Flórida as regiões citrícolas mais importantes e sobretudo as mais especializadas do mundo, e as que possuem as mais perfeitas estações experimentais, cujos trabalhos são seguidos por todos os técnicos dos mais adiantados países em questões de citricultura, natural é que neste capítulo, embora resumidamente, seja dada especial importância às variedades americanas.

---

em San Diego (Califórnia), jardins-escolas de horticultura, onde cultivavam laranjeiras que depois se divulgaram por tôda a Califórnia.

E' naturalmente por esta razão, que alguns livros espanhóis, ampliando a importância dêste facto, o generalizam a todo o continente, dizendo que foram os espanhóis que introduziram os *Citrus* na América.

## LARANJAS DOCES

Originárias do Sul da China, da Birmânia ou do Norte da Índia, apenas no princípio ou meados do século XV, começaram a aparecer vagas referências acêrca da existência da laranja doce na Europa, sem porém lhe atribuir importância cultural. Foram os portugueses que, pela introdução de melhores variedades e das primeiras laranjas da China, promoveram a sua larga cultura, contribuindo directamente para a sua expansão em todo o mundo.

De facto, sòmente no século XVI, depois das primeiras viagens à Índia, é mencionada a laranja doce como verdadeiramente cultivada na Europa. As laranjas doces, que eram geralmente conhecidas, em todos os livros e mercados ocidentais, por laranjas de Portugal, apenas neste século e nos fins do passado, começaram, com a nossa decadência nesta cultura, a ter outras designações, sendo hoje mais comum a que encima esta página.

Data dos primeiros anos depois da descoberta a sua introdução no Brasil, passando em seguida para o Paraguai, Uruguai e Norte da Argentina, o que ainda é atestado modernamente pela existência de antigos bosques nativos de laranja doce; os espanhóis igualmente a introduziram, pouco depois, em algumas das suas colónias americanas.

Na Califórnia, apenas entrou a laranja doce em 1769, por intermédio de missionários franciscanos que se estabeleceram em San Diego, onde, juntamente com outras árvores frutíferas, plantaram as primeiras laranjeiras, que serviram de ponto de partida para a sua expansão; na Flórida, parece que já os espanhóis a tinham introduzido anteriormente.

Depois de ter sido considerada por Lineo como variedade da laranja azêda, com o nome de *Citrus aurantium*, L., var. *dulcis* ou *sinensis*, foi o nome de *Citrus aurantium* aplicado, por Loureiro, em 1790, à laranja doce, tendo-a Risso designado por *Citrus aurantium vulgare*, Risso. Teve ainda o nome de *Citrus sinensis*, Osbeck, que é o actualmente adoptado pelos botânicos americanos.

Se exceptuarmos o Japão e a China e algumas outras regiões do Oriente, onde a tangerina é largamente cultivada, de todos os *Citrus* é a laranja a mais importante em todos os países citricolas. Pode mesmo dizer-se que, por emquanto, o seu valor cultural e comercial é muito superior ao de todos os outros *Citrus* reunidos.

Numerosas são as variedades que teem aparecido nos catálogos dos viveiristas de diversos países, e, por isso, maior é a dificuldade para êste grupo de *Citrus*, do que para qualquer outro, em as descrever e apreciar. Encontram-se, umas vezes, simples nomes regionais que nada significam, outras vezes, nomes diversos dados a laranjeiras perfeitamente idênticas, o que vem estabelecer a confusão, que só o estudo detalhado e minucioso sôbre a origem de cada variedade poderá desfazer.

Referir-me-ei, pois, apenas às principais variedades seleccionadas na América e já espalhadas em mui-

tos países, fazendo também a indicação dos nomes e uma rápida descrição das variedades mais usadas em Portugal, Brasil e Espanha, e algumas mais conhecidas em outros importantes países citrícolas.

**Laranja de Umbigo ou da Baía** — (*Washington Navel*). — Os diversos tipos de laranja de *Umbigo*,



Fig. 13 (1) — Laranja de *Umbigo* ou da *Baía*

conhecidos por variados nomes, podem reunir-se num grupo especial, tendo como forma principal, e de incontestável superioridade, a *laranja da Baía*, assim

---

(1) As gravuras 1 a 12 foram publicadas na Primeira Parte desta obra. Adopta-se a numeração seguida das gravuras, de uns volumes para outros, com o fim de tornar mais fácil a consulta.

chamada, por, num canto do Estado da Baía, o Cábula, terem as laranjas de *Umbigo*, por condições especiais de clima e por variações naturais, próprias aos *Citrus*,

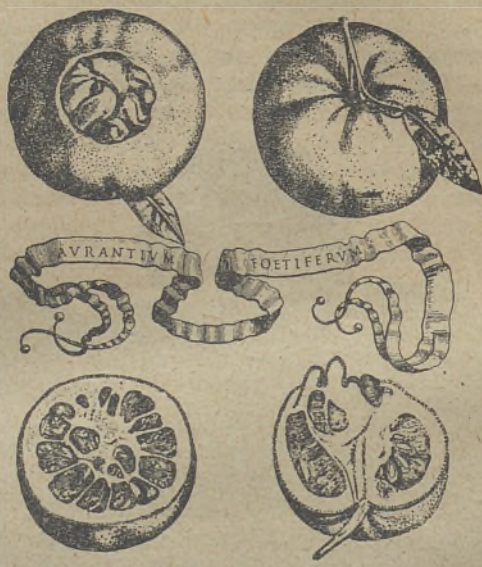


Fig. 14 — A primeira ilustração da laranja de *Umbigo*.  
Das «Hesperides», de Ferrarius, 1646

mostrado qualidades que as fizeram notar no princípio do século XIX e considerar umas das melhores do seu género <sup>(1)</sup>.

(1) E' interessante a história da laranja de *Umbigo* ou da *Baía*, universalmente conhecida, quer com estes nomes, quer com o novo nome, *Washington Navel*, com que os americanos a baptizaram segunda vez.

A primeira descrição e ilustração de laranjas de *Umbigo* vem

Fruto grande, arredondado, ou ligeiramente mais comprido que largo, apresentando um umbigo mais ou menos saliente; cálice pequeno; casca pouco espessa, lisa ou ligeiramente rugosa; com coloração desde laranja claro a laranja avermelhado, segundo as exposições e o clima; sumo muito abundante, de excelente qualidade; em geral 9-11 gomos, sem sementes, ou raras vezes tendo algumas.

de 1646, feita pelo jesuíta João Baptista Ferrarius no «Hesperides sive de Malorum aureorum cultura et usu». A figura 14 representa uma laranja de umbigo que, não sendo exactamente como as actuais *Baias*, é, entretanto, uma das variadas formas que tem aparecido destas laranjas.

Volkamer, também em 1713, se refere a duas variedades de laranja de umbigo.

Os portugueses, tendo introduzido no Brasil desde os primeiros tempos da colonização diversas variedades de *Citrus*, certamente levaram também laranjas de umbigo que, depois, por condições favoráveis de clima e solo, e por fenómenos de mutações vegetativas, tão frequentes nestas laranjas, se modificaram e melhoraram, apresentando qualidades especiais que as fizeram notar até ao ponto de chegarem mais tarde a ser talvez as mais populares em todo o mundo.

Também alguns especialistas supõem que a laranja *Baia* provém da laranja *Selecta*, introduzida por Portugal no Brasil, e que, por sementeira accidental ou variação, tivesse originado a nova forma de *Umbigo*, que de vez em quando aparece na *Selecta*.

Certamente seriam Portugal e os Açôres, dos primeiros países a receber de novo a laranja de umbigo, já designada como laranja da Baía, nome que em grande parte se justifica, pois tal tinha sido a transformação e melhoramento da primitiva laranja de umbigo, que não admira que muitos brasileiros cheguem a julgá-la natural da Baía.

No desejo de satisfazer a grande quantidade de pedidos de laranjeiras da Baía, é natural que não tivesse, ao princípio, havido grande cuidado na escolha de garfos, e que a propagação se fizesse indistintamente de qualquer árvore, muito mais numa época em que eram quasi desconhecidas as vantagens da selecção. Assim se teriam

A árvore é vigorosa, com poucos espinhos, mostrando-os apenas em rebentos muito fortes; muito precoce e de abundante frutificação, quando cultivada em boas condições. As flores teem aparência normal, mas as anteras são, geralmente, destituídas de pólen.

O fruto conserva-se bem e agüenta os transportes, mesmo para mercados distantes. A sua maturação começa em Dezembro no Sul do nosso País, e vai até

---

espalhado, quer em vários pontos do Brasil, quer no estrangeiro, formas de laranja da Baía, com diversas qualidades, melhores ou piores, criando-se, portanto, vários tipos. Sòmente, mais tarde, por uma observação mais cuidadosa se teriam eliminado as formas indesejáveis, mas já muitos países as teriam importado, e daí alguns insucessos, e ter sido posta de parte em alguns pontos, até que ulteriormente, novas importações, quer directamente do Brasil, quer, já mais modernamente, dos Estados Unidos, vieram generalizar o tipo seleccionado e melhorado da laranja de umbigo.

Além da sua introdução nos países do Mediterrâneo, espalhou-se desde muitos anos esta laranja pelos Estados Unidos, pela África do Sul, Austrália, etc., tendo passado por vários nomes.

Na Flórida parece terem sido, pela primeira vez, introduzidas em 1835, por D. J. Browne, mas devido, ao frio, ou a outras circunstâncias, não deixaram vestígios. Na África do Sul, foram também introduzidas por J. Brehm: à roda de 1840, mas talvez por não serem do tipo melhor, não tiveram larga aceitação. Na Austrália entraram também muito cedo, e há várias referências de 1858 e 1862, sòbre a cultura e venda de laranjas da Baía. Eliot Coit conta que alguns escritores australianos dessa época não eram unânimes nos elogios à laranja da Baía, o que mostra terem ali sido também introduzidos tipos de boa e má qualidade daquela laranja.

Da Austrália foram exportadas, mais tarde, laranjeiras e garfos de laranjas de umbigo, que assim se espalhou com o nome de *Australian Navel*.

A segunda importação de laranjeiras dêste tipo nos Estados Unidos, foi efectuada por S. B. Parsons, viveirista da Flórida, que em 1868 as mandou vir de Thomas Rivers, afamado viveirista inglês de Sawbridgeworth, que possuía grande colecção de *Citrus*, obtidos em grande parte nos Açòres, donde eram as laranjas de umbigo,



Fevereiro ou Março no Norte. Como variedade temporã é uma das melhores que se conhecem, e das mais espalhadas em todo o mundo. Cultiva-se bastante no nosso País; é, talvez, a principal variedade do Brasil, e quási a única usada na Baía. Na Califórnia é, ainda hoje, talvez a mais vulgarizada, com o nome de *Washington Navel*, e embora seja bastante usada na Flórida, tem ali menos importância que a *Valencia Late*. Apa-

---

por êle enviadas para a América do Norte. A laranja da Baía propagou-se, pois, na Flórida, com o nome de *Parsons Navel*.

Quási ao mesmo tempo, em 1870, o mesmo Thomas Rivers enviou para a Califórnia, para A. B. Chapman de San Gabriel, um lote de laranjeiras de umbigo, que ali se propagaram com o nome de *Rivers Navel*.

Outros citricultores californianos mandaram, na mesma época, vir da Austrália algumas laranjeiras da Baía, que ficaram a ser ali conhecidas por *Australian Navel*.

Todos estes três tipos vieram mais tarde a mostrar não ter as qualidades da melhor forma da laranja baiana.

Em 1870, uma religiosa de um convento da Baía mandou para Washington, a pedido de William Saunders, uma dúzia de verdadeiras laranjeiras de *Umbigo*, do melhor tipo, acondicionadas em tubos. Plantadas em estufas, em Washington, delas foram tiradas borbulhas que propagaram esta variedade pela Flórida e Califórnia.

A Mrs. Tibbet que, em 1873, acompanhada por seu marido, visitava em Washington os jardins de propaganda, nas vésperas da sua partida para Reverside, na Califórnia, foram oferecidas, por W. Saunders, duas laranjeiras da Baía.

Cultivadas essas duas laranjeiras por o casal Tibbet, os seus frutos começaram a atrair a atenção de muitos citricultores. Em 1879 ganhavam o primeiro prêmio numa exposição onde apareciam, em concorrência, laranjas de *Umbigo* das proveniências acima referidas.

Reconhecida por vários técnicos, a laranjeira de Mrs. Tibbet, como representando o verdadeiro tipo da laranja da Baía e, como sendo superior a tôdas as outras *Navel*, natural é que, depois do êxito obtido naquela e noutras exposições, se procurasse propa-

rece também na cultura citrícola da África do Sul, da Austrália, e até nos pomares japoneses e de outras regiões orientais aparece a *Washington Navel*.

Tem o inconveniente da sua natural tendência a produzir variações ou mutações vegetativas, e não havendo bastante cuidado com a selecção das borbulhas para a enxertia, podem as plantações derivadas

---

gar largamente esta laranjeira, que ao princípio começou a ser designada por *Riverside Navel*.

Mrs. Tibbet, sendo consultada sôbre a proveniência desta laranja, e tendo esquecido o verdadeiro nome *Baía*, informava que eram laranjeiras de Washington, donde provavelmente derivou o nome de *Washington Navel*, hoje tão generalizado, que só no Brasil e em Portugal, são ainda actualmente conhecidas estas laranjas por o seu verdadeiro nome de laranjas da Baía.

Depois da morte de Mrs. Tibbet, o seu quintal com as duas laranjeiras, foi vendido a Louis Jacobs que, em 1903, ofereceu uma das laranjeiras à cidade de Riverside, estando plantada na Magnolia Avenue, como representa a primeira figura dêste livro. (Ver *Cartilhas*, n.ºs 33/34 — *Citricultura* — Primeira Parte).

A outra laranjeira foi dada a F. Miller, proprietário do Glenwood Hotel, em frente do qual está plantada.

W. Saunders tinha igualmente fornecido algumas laranjeiras da Baía para a Flórida, onde também se vulgarizaram, embora sem a preponderância que adquiriram na Califórnia, generalizando-se porém, ali, o mesmo nome de *Washington Navel*.

Sôbre esta transformação de nome, não resisto à tentação de traduzir uma pequena parte de uma carta, publicada em 1892, num jornal agrícola da África do Sul, e transcrita no livro de R. Davis.

•Fiquei surpreendido ao verificar tamanho interesse com a introdução (na África do Sul) das chamadas laranjas *Washington Navel*. Estamos familiarizados com o costume de, nos Estados Unidos, se baptizarem as importações estrangeiras, com nomes locais, quando elas causam sucesso. Entretanto, isso não tem grande inconveniente, quando os novos nomes não são susceptíveis de induzir em erros, mas o caso desta laranja de umbigo presta-se a confusões. A planta em questão é, nem mais nem menos, a já velha, bem conhecida e excelente variedade laranja da Baía...»

desta variedade ter pouca uniformidade e ficar com vários exemplares de tipo inferior. Uma das variações freqüentes é a diferença no tamanho do umbigo, que, sendo exagerado, diminui o valor da laranja.

O fruto depois de maduro não se agüenta na árvore tanto tempo como a *Valencia*, e chegando ao principio do verão, torna-se sêco, perdendo a maior parte do seu valor. Como tal...

## ERRATAS

Na legenda da Figura 15, onde se lê *de umbigo*, deve ler-se *tardia*.

Na página 32, na linha 21, onde se lê *mandrinas*, deve ler-se *mandarin*.

... que forneceram a America os primeiros exemplares foram Portugal, Itália, Espanha, Palestina, etc., mas acima de todos foram os Açôres, especialmente a ilha de S. Miguel. Ali foi o afamado viveirista inglês, Thomas Rivers, de Sawbridgeworth, buscar a maior parte dos *Citrus*, que depois foram introduzidos nos Estados Unidos.

Neste grupo incluem-se, entre muitas outras, as seguintes:

**Valencia Late.** — Uma das variedades mediterrâneas mais conhecidas e espalhadas em todo o mundo.

Como o seu nome indica, é uma variedade tardia,

rece também na cultura citrícola da África do Sul, da Austrália, e até nos pomares japoneses e de outras regiões orientais aparece a *Washington Navel*.

Tem o inconveniente da sua natural tendência a produzir variações ou mutações vegetativas, e não havendo bastante cuidado com a selecção das bor-

wood Hotel, em frente do qual se encontra o Hotel  
 W. Saunders tinha igualmente fornecido algumas laranjeiras da Baía para a Flórida, onde também se vulgarizaram, embora sem a preponderância que adquiriram na Califórnia, generalizando-se porém, ali, o mesmo nome de *Washington Navel*.

Sobre esta transformação de nome, não resisto à tentação de traduzir uma pequena parte de uma carta, publicada em 1892, num jornal agrícola da África do Sul, e transcrita no livro de R. Davis.

•Fiquei surpreendido ao verificar tamanho interêsse com a introdução (na África do Sul) das chamadas laranjas *Washington Navel*. Estamos familiarizados com o costume de, nos Estados Unidos, se baptizarem as importações estrangeiras, com nomes locais, quando elas causam sucesso. Entretanto, isso não tem grande inconveniente, quando os novos nomes não são susceptíveis de induzir em erros, mas o caso desta laranja de umbigo presta-se a confusões. A planta em questão é, nem mais nem menos, a já velha, bem conhecida e excelente variedade laranja da Baía...»

desta variedade ter pouca uniformidade e ficar com vários exemplares de tipo inferior. Uma das variações frequentes é a diferença no tamanho do umbigo, que, sendo exagerado, diminui o valor da laranja.

O fruto depois de maduro não se agüenta na árvore tanto tempo como a *Valencia*, e chegando ao principio do verão, torna-se sêco, perdendo a maior parte do seu valor. Como também acontece com as outras variedades, sendo cultivada em terras argilosas, fortes, ou em planícies de terras profundas, frescas e com muita matéria orgânica, perde parte das suas boas qualidades, e a casca torna-se mais grossa.

Outros tipos de laranja de umbigo, como a *Australian Navel*, *Thompson's Navel*, *Navelencia*, *Parson Navel*, etc., ou são derivados da *laranja da Baía*, ou lhe são inferiores.

**Laranjas mediterrâneas.** — Com êste nome genérico, designam os livros americanos as variedades que foram importadas na América, dos países do Sul da Europa e também as que destas derivaram. Os países que principalmente forneceram à América os primeiros exemplares foram Portugal, Itália, Espanha, Palestina, etc., mas acima de todos foram os Açôres, especialmente a ilha de S. Miguel. Ali foi o afamado viveirista inglês, Thomas Rivers, de Sawbridgeworth, buscar a maior parte dos *Citrus*, que depois foram introduzidos nos Estados Unidos.

Neste grupo incluem-se, entre muitas outras, as seguintes:

**Valencia Late.** — Uma das variedades mediterrâneas mais conhecidas e espalhadas em todo o mundo. Como o seu nome indica, é uma variedade tardia,

cuja maturação vai de Abril a Junho, segundo o clima e exposição, tendo, porém, a vantagem, que a torna altamente recomendável, de poder conservar os frutos na árvore durante muitos meses, sem que percam as suas boas qualidades. Os frutos, depois de colhidos, conservam-se também em casa um a dous meses, e



Fig. 15 — *Valencia Late*. A laranja de umbigo mais afamada em todo o mundo

suportam bem os transportes, o que, aliado às suas qualidades de gosto e aspecto, a tornam a melhor variedade tardia. Tem apenas o contra de possuir uma certa tendência para voltar à primitiva côr verde, quando fica suspensa na árvore até fins do verão ou princípios do outono. Êsse ligeiro enverdecimento, que às vezes adquire, não é geral em tôdas as regiões, e nota-se especialmente nos vales sombrios, ou em terras fortes.

Árvore robusta, muito prolífica, com poucos e pequenos espinhos. O fruto, de tamanho regular ou

grande, é quasi esférico ou ligeiramente oval, com boa coloração, pele fina; a polpa muito sucosa, com a doçura e acidez bem combinada; tem poucas sementes <sup>(1)</sup>.

**Mediterranean Sweet.**— Fruto redondo, de tamanho médio, mais pequeno que o das variedades anteriores; côr carregada, pele lisa e fina; algumas sementes,

(1) Com a laranja *Valencia*, de origem portuguesa, dá-se um facto, em parte semelhante ao que apresentamos sobre a introdução nos Estados Unidos da laranja *Bata*, e da mudança do seu nome para *Washington Navel*. Eis como Eliot Coit, conta, no "*Citrus Fruits*," a história da *Valencia*: «Esta famosa laranja é originária dos Açôres. Thomas Rivers, afamado viveirista inglês, tinha-a importado, dos Açôres, juntamente com outras variedades, e catalogou-a, em 1865, com o nome de *Excelsior*.

S. B. Parsons, viveirista americano, comprou em 1870 algumas destas plantas na casa Rivers & Sons, Sawbridgeworth, Inglaterra, (onde tinha também adquirido, como já referimos, alguns exemplares de laranja de umbigo), e levou-as para o seu viveiro em Palatka, Flórida. Algumas foram vendidas a E. H. Hart, citricultor da Flórida, que lhes deu o nome de *Hart's Late*, ou *Hart's Tardiff*, e com êsse nome entraram em algumas exposições.

Na mesma altura, isto é, à roda de 1870, um citricultor californiano, A. B. Chapman, importou também, da casa Rivers, algumas variedades de laranjeiras, e entre outras, a variedade tardia proveniente dos Açôres, que começou a ser notada por se conservar muito mais tempo que tôdas as outras. Como durante a importação tivesse havido confusão de nomes, A. B. Chapman, suggestionado por um lavrador espanhol, que o informou ser aquela laranja idêntica às variedades tardias espanholas, baptizou-a com o nome de *Valencia Late*. Mais tarde verificou-se que a *Valencia Late* da Califórnia e a *Hart's Late* da Flórida eram iguais. Ficou, porém, prevalecendo o primeiro nome, para a laranja, talvez mais afamada e cultivada em todo o mundo, e cuja origem, assim como a maior parte das que primeiramente foram introduzidas nos Estados Unidos, vem dos Açôres.

pequenas. Árvore de pequeno porte, com fôlhas pequenas e estreitas, quâsi sem espinhos. Como o seu nome indica, é muito sucosa e doce. A sua maturação é anterior à da *Valencia*, mas mais tardia que a da *Baía*.

Cultiva-se bastante na Califórnia, na África do Sul, especialmente na Rodésia, na Austrália, Itália, Tunísia, etc. Introduzida na América, dos Açôres, por intermédio do viveirista Thomas Rivers.

**Du Roi.**— Tem alguma semelhança com a *Valencia*, tanto na forma como na data da maturação, que pode ser um ou dous meses anterior. Muitas árvores dão o fruto arredondado, variando noutras quâsi para ovóide. Poucas sementes; polpa aromática e de excelente qualidade. Árvore muito prolífica. Cultivada na Flórida, importada da casa Thomas Rivers, passou depois para a África do Sul.

**Paper Rind St. Michael** (Casca de papel S. Miguel).— Forma redonda ou ligeiramente oblonga, tamanho médio. Fruto muito pesado, côr de laranja claro; pele muito fina e lisa, cálice pequeno. As divisões dos gomos muito finas, suco abundante, da melhor qualidade. Poucas sementes. Maturação entre Março e Maio. Importada da Ilha de S. Miguel (Açôres) para a Califórnia, de onde passou para outras regiões. Aparece também na Austrália, África do Sul, Rodésia, etc.

R. Davis descreve esta variedade, como sendo uma das de melhor qualidade, aspecto, e de boa produção na África do Sul.

**Lue Gim Gong.**— Refiro-me a esta laranja por encontrar, em catálogos de viveiristas da Flórida, as



melhores referências a seu respeito. Atribui-se a sua origem a um cruzamento entre a *Valencia* e pólen da *Mediterranean Sweet*, realizado por um horticultor chinês, Lue Gim Gong, em 1886, num pomar em De Land (Flórida). No dizer desses catálogos, representa um melhoramento sôbre a *Valencia*, chegando a amadurecer ainda mais tarde, conservando-se bem através todo o verão. Fruto grande, de forma oblonga, côr laranja avermelhado, polpa de óptima qualidade quanto ao perfume e gôsto; quâsi sem sementes.

A árvore é prolífica, vigorosa, e sofre menos com o frio que a maior parte das outras laranjeiras doces. Cultivada principalmente na Flórida.



Fig. 16 — Um ramo de laranjas *Pineapple*

**Hamlin.** — Variedade cultivada na Flórida, derivando o seu nome de um pomar desta variedade pertencente a A. G. Hamlin, da Flórida. É uma variedade das mais precoces, com maturação em Outubro e Novembro. Fruto levemente

achatado, com a casca muito fina e lisa, quasi sem sementes. Catalogada como sendo de óptima qualidade.

**Pineapple.** — Reputada na Flórida como a melhor laranja doce de meia estação, estando representada em quasi todos os pomares dessa região. Tem um ligeiro gosto e perfume a ananaz, de onde lhe deriva o nome. Fruto de tamanho regular, variando desde redondo até levemente achatado, com uma bela côr entre amarelo e avermelhado, que só adquire quando bem madura. Maturação em Fevereiro. Originada na Flórida, em Citra, *Marion County*.

**Jaffa.** — E' a afamada laranja da Palestina, e deve o seu nome à cidade de Jaffa, em cujos arredores é largamente cultivada. De qualidade excelente, muito conhecida nos arredores de Londres, mais resistente ao frio que a maior parte das outras laranjeiras doces, merece ser propagada para exportação, suportando bem os transportes.

Árvore de tamanho médio, quasi sem espinhos, dando frutos arredondados, um pouco achatados no cimo, de tamanho médio, com a casca levemente rugosa e um pouco espessa, polpa muito sucosa; maturação de Março a Maio.

Tem sido introduzida em quasi todos os grandes países citrícolas, merecendo ser experimentada.

**Laranja Prata (Silver).** — Forma arredondada; tamanho médio. Casca lisa ou levemente rugosa, aderente à polpa; côr amarelo-claro. Tem bastantes sementes, amadurecendo em Janeiro e Fevereiro. Boa qualidade. Importada na Flórida, dos Açôres, por intermédio da casa Thomas Rivers.

**Parson Brown.**—Incluída nos livros americanos, num grupo de laranjeiras distintas das mediterrâneas, e consideradas como originadas das primitivas laranjeiras introduzidas na Flórida, pelos espanhóis. Indicada em alguns catálogos como a melhor laranja temporã, para

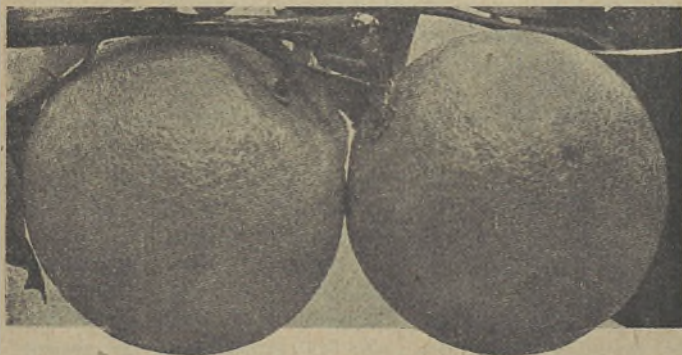


Fig. 17 — Laranjas *Parson Brown*

cultura em grande escala. Fruto mediano ou grande, de casca lisa, amarelo-alaranjado, chegando a ter 16 gomos, com sementes; boa qualidade. Maturação em Novembro, e até mesmo, em boas exposições, em Outubro. Foi seleccionada em 1878, em Webster, num pomar de antigas laranjeiras de pé franco, pertencente a Parson Brown.

#### LARANJAS SANGÜÍNEAS

Várias laranjas doces, de diversos tipos, apresentam o fruto com veios avermelhados, ou sangüíneos, que em algumas variedades chegam a invadir quási a

totalidade da polpa. As marcas sangüíneas apenas são bem pronunciadas quando o fruto está maduro; e algumas também apresentam então a casca bastante avermelhada.

São árvores que não crescem muito em altura, com abundante folhagem, de fôlhas pequenas, ovais, com pecíolos quási destituídos de àsas.

Existem neste grupo variedades temporãs e tardias, algumas de óptima qualidade, em geral com poucas sementes.

Cultivadas no século passado, em grande escala, nos países do Mediterrâneo, a sua cultura tem hoje diminuído; mas encontram-se ainda assim em tôdas as regiões citricolas do mundo, apreciadas pela sua boa qualidade e por a sua extravagante coloração.

De uma maneira geral, as laranjas sangüíneas eram universalmente conhecidas, ainda no século passado, por laranjas de Portugal, tendo também a designação de laranjas de Malta, por se cultivarem largamente nessa ilha, assim como em vários pontos da Itália e Espanha.

As que existem na América, com diversos nomes modificados, foram importadas do Mediterrâneo e dos Açôres. Entre as mais afamadas, neste grupo, destaca-se a

**Ruby.** — Variedade considerada entre as de melhor qualidade. Tendo pouca acidez, pode comer-se antes da plena maturação, que se realiza por volta de Março, tendo então tôda a polpa sangüínea. Pode, depois de madura, conservar-se na árvore alguns meses. Na Flórida preferem enxertá-la em *limão rugoso*, tornando-se então mais temporã.

**St. Michael (Blood).** — *Sangüinea de S. Miguel.*  
 — Casca de côr amarelada, com manchas avermelhadas quando começa a amadurecer, chegando a tomar uma côr bastante carregada, depois de bem madura. Polpa avermelhada, com uma coloração vinosa, mas o sumo é amarelado, ficando a matéria corante localizada no tecido das vesículas. Boa qualidade. Maturação em Janeiro e Fevereiro.

Importada dos Açôres, da Ilha S. Miguel. Outras variedades sangüíneas aparecem nos catálogos americanos, como a **Maltese, Sanford Blood, Saul Blood,** etc.

#### LARANJAS CULTIVADAS EM PORTUGAL

Em Portugal e Açôres, ainda hoje existem excelentes tipos de laranjas; e bastaria uma cuidadosa selecção para se reconhecer que poucas, ou quasi nenhuma variedade precisaríamos importar para podermos competir em qualidade com as melhores laranjas que apparecem nos grandes mercados, quer entre as temporãs, quer entre as mais tardias. Infelizmente cultivam-se à ventura variedades locais, boas ou más, e ainda outras, fornecidas ao acaso por qualquer viveirista que desconhece em absoluto as suas qualidades, não sendo raro, antes regra quasi geral, encontrar, em qualquer pomar de espinho, uma miscelânea de variedades de que ninguém sabe o nome, a origem, a época de maturação, a facilidade de conservação ou transporte, etc. Entre outras, são cultivadas entre nós, variedades conhecidas com os seguintes nomes: **Laranja da Bafa ou de Umbigo.** E' a variedade, sem sementes e com umbigo, já mencionada e mais ou menos espalhada em todo o País. E' provável, porém, que não seja culti-

vada uma única forma, porque nos diversos mercados aparecem tipos desta laranja com diferenças sensíveis.

**Laranja de Setúbal.** — Com êste nome, um pouco vago, designa-se a laranja mais afamada de Portugal, cultivada na região de Setúbal, onde, pelas condições especiais de clima e solo, se produz laranja que pode ter rival, mas não superior. Tamanho regular, ou grande, coloração carregada, casca fina e polpa muito doce. A maturação, em Setúbal, começa em Janeiro e Fevereiro, mas conserva-se bem na árvore até Maio ou Junho. Está espalhada por todo o País.

**Sangüínea.** — Já fizemos referência às variedades sangüíneas, algumas das quais eram antigamente conhecidas por laranjas de Portugal ou de Malta. De boa qualidade, conservando-se bem. Disseminada por todo o País, a sua cultura, actualmente, é, entre nós, muito restrita, apesar das suas boas qualidades.

**Prata.** — Laranja grande, de casca amarelo-claro, a que já nos referimos. As folhas são variegadas, apresentando umas manchas claras, características.

**Coroa de Rei ou Coroada.** — Variedade sem sementes, tendo no cimo uma espécie de coroa que lhe dá aspecto singular; na base, também a casca forma uma depressão bem característica. Excelente qualidade, muito doce. Bastante vulgarizada entre nós, mas por emquanto de cultura reduzida, por não ser ainda bem conhecida a sua produção, facilidade de conservação, etc.

**Selecta.** — Árvore com alguns espinhos, fruto de

tamanho regular, doce, apresentando sementes. Bastante cultivada no Norte.

**Imperial.** — Frutos grandes, doces e aromáticos, de côr um pouco variegada, assim como algumas fôlhas.

**Lima.** — Tem a côr normal da laranja, mas a polpa é amarelo-claro e com o gôsto da lima, um pouco adocicado, sem acidez. Árvore muito produtiva e temporã. Pouco apreciada no nosso mercado interno, mas sendo muito digestível e saudável. Deve ser um híbrido de laranja doce com qualquer variedade de lima.

#### LARANJAS CULTIVADAS EM ESPANHA

*Maiorca* (Naranja Franco de Mallorca). — Árvore vigorosa, com raízes e copa bem desenvolvida, tem sido reproduzida por sementeira, ficando de pé franco. Fruto redondo, de 7,5 a 8 centímetros, amarelo-dourado. Tem diminuído a sua propagação, talvez pela falta de selecção desta variedade.

*Laranja valenciana.* — Árvore de tamanho médio, com a copa arredondada. Fôlhas sem àsas ou ligeiramente marginadas. Frutos grandes, com casca amarelo-alaranjada, polpa amarela, muito sumarenta e agradável.

Nesta laranja (como aliás em tôdas), dizem os espanhóis ter grande influência a natureza do terreno. A casca é fina, a maturação em Janeiro e menor o número de sementes nos terrenos siliciosos de encosta ou nos arenosos; passando para terras fortes ou argilosas, a maturação vai para Fevereiro e Março, a casca torna-se mais grossa, áspera, e aumenta o número de sementes.

*Imperial.* — Maturação de Novembro a Dezembro. Não tem qualidades que a recomendem, a não ser a de se poder comer mesmo antes da sua completa maturação.

*Viciedo.* — Fruto grande (280 gramas), amarelado. Predomina o sabor ácido. Muito temporã, já em fins de Outubro ou Novembro se presta à exportação.

*Naranjo de la Rameta.* — Deriva de enxertos tirados de ramos de *Valenciana*, em que se notaram melhores qualidades de resistência e pele mais fina, qualidades que se tem mantido, constituindo uma variação que houve vantagem em perpetuar.

*Murciano.* — Árvore muito prolífica, mas cuja cultura não se tem alargado, não sendo das mais recomendáveis.

*Naranjo de la Cadena Punchosa y de Torregrosa.* — Fruto esférico, com pêso médio de 190 gramas. Polpa amarelo-alaranjado, com acidez e doçura bem combinadas. Estas duas variedades, que parecem ser idênticas, dão fruto de excelente qualidade, amadurecendo em Janeiro e Fevereiro, mantendo-se na árvore até Maio.

*Naranjo inglesa. Ampolla inglesa.* — Árvore pequena, muito produtiva desde nova. Fruto um pouco oval, com sabor levemente ácido, agradável; casca fina. Tem poucas sementes. E' de óptima qualidade, boa para exportação e bastante tardia, mas depois de madura não se segura tanto tempo na árvore como algumas outras. Os frutos são bons, mesmo em terrenos argilosos.



*Naranjo Betmar, o Vernia.*—Árvore mediana; fôlhas grandes, largas. Fruto oval, com pêso médio de 205 gramas. Casca fina, lustrosa. Nove gomos, com poucas sementes, às vezes nenhuma. Maturação de Março para diante, podendo permanecer nas árvores até ao ano seguinte, perdendo, porém, durante o decorrer do verão, a côr alaranjada, que se vai substituindo por um tom amarelado-esverdeado. Variedade de boa qualidade e muito recomendável.

Além destas cultivam-se em Espanha as laranjas sangüíneas de vários tipos, como a *laranja de Malta ou de Portugal*, variedades *Malta oval* e *Malta redonda*; *Rojo de Portugal*, boa qualidade, muito prolífica, conhecida em Valência e Castellon por *Sang carregaora*; *Rojo Oval* e *Rojo entrefino*.

Como já temos dito, em Espanha estão sendo ensaiadas as melhores variedades americanas, algumas já em cultura normal.

#### LARANJAS CULTIVADAS NO BRASIL

Uma das laranjas mais freqüentes é, sem dúvida, a do *Umbigo ou da Baía*, e quâsi a única cultivada, em larga escala, no Estado da Baía. Cultivam-se também, em quâsi todo o Brasil, outras a que já fizemos referência, como a *Imperial*, a *Coroa de Rei*, *Sangüínea*, *Selecta*, *Lima* e *Prata*. Últimamente tem o Ministério da Agricultura feito bastante propaganda da laranja *Jaffa*, da Palestina.

No Estado do Rio de Janeiro são também cultivadas, além destas, a *Selecta do Rio*, de tamanho grande, pesada, de casca grossa, muito apreciada e prestan-

do-se ao transporte, e amadurecendo de Maio a Agosto; a laranja *Pêra*, de forma ovóide, lembrando uma pêra, mais pequena que a anterior, também conhecida por *Natal*, pela sua maturação tardia, de Dezembro a Fevereiro.

A laranja *Perão*, do mesmo feitio da *Pêra*, mas menos oblonga, é de maior tamanho, tem a pele fina e não tem em geral sementes. Depois do amadurecimento, em Setembro, pode conservar-se na árvore, em bom estado, durante alguns meses.

A laranja *Lisa* ou *Pele de Moça*, de casca lisa, poucas sementes, considerada de boa qualidade e produtiva, e com maturação de Junho a Outubro; a *Selecta Itaboraby* ou *Monjola*, grande, sem sementes e amadurecendo de Agosto a Outubro; a *Campista*, um pouco espinhosa, vigorosa e produtiva; as laranjas *Saúde*, *Cacáo*, *Estrêla*, *Macahé*, etc., são variedades cultivadas em maior ou menor escala.

No Estado de S. Paulo, aparecem laranjas com alguns dos nomes já citados para o Estado do Rio e ainda vários outros nomes, como laranja *Melão*, *Azeiriana*, *Boa Vista*, *Côco*, *Barão do Bananal*, *Cleopatra*, *Abacaxi*, *Rosa*, *Coronel*, etc. (1).

---

(1) Dum estudo sôbre algumas variedades de *Citrus* existentes em S. Paulo, feito pelo Dr. Filipe W. Cabral de Vasconcelos, professor da Escola Superior de Peracicaba, tirei estes nomes. Nesse trabalho, em que há referências a mais de duas dúzias de variedades de laranjas, além de outros *Citrus*, estuda-se não só o problema da qualidade, produção e conservação, mas também algumas fórmulas de adubação e a aptidão das laranjas para vinificação.

Entretanto, apesar de ainda não terem chegado a conclusões definitivas e de continuarem as experiências e observações nas estações citrícolas de S. Paulo, poucas são as variedades que figuram nas grandes culturas ali estabelecidas nos últimos cinco anos, sôbre

Claro está que no meio desta profusão de nomes, que só servem para estabelecer confusão, muitos devem referir-se a variedades sem grande importância cultural, e alguns representam certamente laranjas idênticas, mas conhecidas em diversos pontos pelo nome das fazendas onde são cultivadas, ou pelo dos seus proprietários, e, portanto, são denominação apenas de interesse local, salvo se algumas qualidades excepcionais recomendarem qualquer variedade para a grande cultura.

### TANGERINAS

A tangerineira, originária do Japão, da China meridional ou da Cochinchina, foi introduzida na Europa recentemente. Descrita por Loureiro em 1790, foi durante muito tempo considerada como uma variedade

bases modernas, diferentes das que presidiam às antigas plantações. A avaliar por alguns artigos do Dr. Navarro de Andrade, publicados em 1928, as laranjas que então tinham principal voga, eram a *Baiana* e a *Pêra*. Referindo-se a estas laranjas, diz o ilustre citricultor:— «Cada uma delas tem o seu grupo de defensores que descarrega sobre o grupo contrário uma série enorme de argumentos supostos incontestáveis e o mimoseia com adjectivos tão contundentes, que fazem lembrar verdadeiras lutas políticas. Os partidários da *Pêra* arrastam a *Baiana* pela rua da amargura e os desta chegam a irritar-se só com a ideia de que aquela venha um dia a ser considerada laranja de exportação. Ambas são óptimas laranjas, dignas de atenções e estudos, cabendo a cada uma igual número de qualidades e defeitos. A Divina Providência... fêz surgir em nossa terra duas laranjeiras cujos frutos são igualmente deliciosos e amadurecem em épocas diversas. A *Baiana* é para os gulosos, os apressados, ao passo que a *Pêra* beneficia os retardatários. Só vantagem haveria em que S. Paulo cultivasse ambas, o que quasi duplicaria o nosso período de exportação, com maiores benefícios para todos».



da laranja doce, e assim aparece na obra de Risso e Poiteau, onde não há referência à sua cultura na Europa.

Modernamente, W. T. Swingle, H. Hume e outros, atendendo a vários caracteres botânicos que as distinguem, separaram o *Citrus nobilis*,

Loureiro, com que constituíram uma espécie, em que estão englobados numerosos frutos, tendo vários pontos de semelhança. Conhecidos, entre nós, pelo nome genérico de tangerinas, são, em outros países, conhecidos por mandarinas ou mandrinas (*mandarin orange*).

Na África do Sul são designados, geralmente, por *Naartje*. Alguns autores fazem, porém, uma certa distinção

entre *tangerina* e *mandarina*, ao passo que outros empregam, indistintamente, os dous termos, o que tem dado lugar a confusões. Umas e outras constituem a variedade *deliciosa*, Swingle.

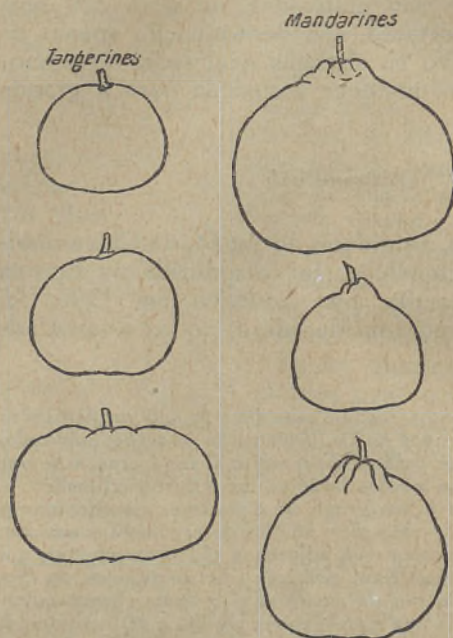


Fig. 18 — Tangerinas e Mandarinas

Na espécie *Citrus nobilis*, Lour., está também incluída a *King Orange*, e a laranja *Satsuma*, que constitui a variedade *Unshiu*, Swingle (1).

As tangerinas, introduzidas na Europa, por volta de 1828, só perto de 1850 entraram na grande cultura. O botânico Bonavia diz que provavelmente estes frutos

(1) Os *Citrus* compreendidos neste grupo tem especial importância no Oriente, onde são talvez mais apreciados que todos os outros. Já a designação primitiva de *Nobilis*, dada por Loureiro, mostra o alto apreço em que este *Citrus* era tido no Oriente, e o nome laranja *Mandarim*, por que são também conhecidas as tangerinas, deriva, certamente, da palavra *Mandarim*, que significa funcionário de categoria, distinção e influência.

Os botânicos do Oriente, pela maior importância que este grupo de *Citrus* lá tem, e pelo maior número de variedades aí cultivadas, pretendem dar-lhe uma outra orientação. Tyôzaburô Tanaka, num artigo publicado em 1929, informa que a tangerina geralmente cultivada em toda a região mediterrânea, não é absolutamente idêntica a qualquer outra cultivada no Oriente, e que foram baldadas as pesquisas a que procedeu para encontrar na China tipo igual à *Mediterrânea*, que foi designada por Tenore, como *Citrus deliciosa*, Ten. A sua origem deve atribuir-se a uma variação (vulgar entre os *Citrus*), de alguma sementeira de *Ponkan*, de *Kinokuni*, ou de outra variedade mais semelhante à *Mediterrânea*, e que acidentalmente tivesse na Itália produzido a nova variedade, que depois se generalizou. Segundo Tanaka, o tipo descrito por Tenore, existe ainda no jardim botânico de Nápoles, e os seus caracteres fazem-o aproximar bastante do *Ponkan*, muito espalhado no Japão, e que ocupa o principal lugar entre os *Citrus* cultivados na ilha Formosa.

Acrescenta ainda T. Tanaka: — «Pelo que diz respeito à delimitação da espécie no género *Citrus*, os tipos pertencendo ao grupo *Nobilis* oferecem tais diferenças de caracteres que mal se pode afirmar que pertencem à mesma espécie, o que se pode verificar pela seguinte chave dicotômica:

- I. — Fôlhas com mais de 10 cm. de comprimento; fruto com mais de 6 cm. de diâmetro.
  1. Fôlhas não aladas; fruto com a parte superior côncava;

(tangerina originada na região mediterrânea) teriam passado da Europa para o Egipto, e daí para a Índia, em 1847, numa colecção de *Citrus*. Nos Estados Unidos, foram introduzidos na Louisiana, por um cônsul italiano, pouco depois de 1840. Na África do Sul entraram em cultura passado 1850, depois de impor-

polpa com vesículas extremamente finas e delgadas. **Satsuma** (*Citrus unshiu*, Marcovitch).

2. Fôlhas com âsa arredondada; fruto com o cimo chato; polpa com vesículas muito grossas. **King** (*C. nobilis*, Loureiro).
3. Fôlhas com âsa angulosa; fruto com o cimo sinuoso; polpa com vesículas medianamente grosseiras. **Yatsushiro** (*C. yatsushiro*, Hort.).

II. — Fôlhas de comprimento inferior a 7 cm., sem âsa. Fruto com diâmetro superior a 6 cm.

1. Frutos sulcados no cimo, côr de laranja, células do óleo essencial muito proeminentes. **Ponkan** (*C. poonensis*, Hort.).
2. Frutos sulcados na base, côr de laranja, células do óleo essencial medianamente proeminentes. **Tangerina mediterrânea** (*C. deliciosa*, Ten.).
3. Fruto avermelhado, sulcos ligeiramente visíveis no cimo, células de óleo muito finas, difíceis de distinguir. **Tangerina da América** (*C. tangernia*, Hort.).

III. — Fôlhas com menos de 7 cm. de comprimento, sem âsas; fruto de diâmetro inferior a 5 cm.

1. Fruto côr de laranja claro, pele grosseira, polpa com vesículas grosseiramente reticuladas. **Kinokuni** (*C. kinokuni*, Hort.).
2. Fruto amarelo carregado, com a pele muito unida, vesículas da polpa finamente paralelas. **Kôji** (*C. leiocarpa*, Hort.).
3. Fruto côr de laranja avermelhado, pele muito unida, polpa com vesículas reticuladas. **Shiikuwashâ** (*C. depressa*, Hayata).
4. Fruto com diâmetro inferior a 3 cm.; convexo, pele amarela, unida, polpa com vesículas moles, secando depressa. **Tachibana** (*C. tachibana*, Tanaka).

tações feitas do Rio de Janeiro, da Austrália e dos Estados Unidos.

Apesar da tangerina ser um fruto apreciado e de gosto e perfume mais delicado que a laranja, não tem iguais condições de conservação, de resistência aos transportes, etc. Para competir com a laranja, é preciso que reúna os melhores predicados, pois sendo um fruto de luxo, deve na tangerina preferir-se a qualidade à quantidade. São árvores de menor porte que a laranjeira, medindo 3 a 4 metros, de ramos afastados, formando naturalmente uma larga copa arredondada, bastante simétrica, agradável à vista pela sua frondosidade e elegância; ramos em geral sem espinhos. As folhas, mais pequenas que as da laranjeira, são estreitas, ponteadas, com um aroma especial, e pecíolo curto e desprovido de âsas. Flores pequenas, brancas, perfumadas; os frutos, mais pequenos em geral que os da laranjeira, mas variando muito em tamanho com as variedades, são deprimidos no cimo, ou nos dous extremos; a casca, muito aromática, fina, mole e lisa, excepto junto ao pedúnculo, separa-se muito facilmente da polpa, assim como os gomos, em número de dez a doze, uns dos outros. Frutificação muito abundante, com maturação em épocas diversas, segundo as variedades, mas podendo ir desde Novembro a Fevereiro. Sementes pequenas, tendo as cotiledones verdes (com excepção da *King mandarin*) ao contrário das da laranja doce, que são brancas.

**King mandarin** (*King of Siam*). — Segundo Swingle, é a esta que se refere a descrição do *Citrus nobilis*, feita por Loureiro. Frutos grandes, com 7 centímetros ou mais de diâmetro, chegando alguns a pesar 200 gramas, cor alaranjada carregada, casca rugosa e mais grossa que a das outras tangerinas, mas destacando-se bem da polpa; 10-14 gomos, em geral 13, com sementes parecidas às da

laranja doce. Árvore com ou sem espinhos, com tendência para crescer em altura, e com a folhagem parecida à da laranja doce, embora com o perfume característico da tangerina.

Qualidade excelente, frutificando muito abundantemente, e com maturação tardia, Março e Abril, sendo de todos os *Citrus*



Fig. 19 — *King Orange*

*nobilis*, o único que amadurece nessa época. Conserva-se bem na árvore até Junho. Este *Citrus*, originário da Cochinchina, foi introduzido na Califórnia em 1882, passando no mesmo ano para a Flórida, onde a sua cultura tomou maior extensão. Tem sido espalhado por outros países, e já em Espanha figura em vários pomares.

**Dancy's tangerine.** — E' a mais cultivada em tôda a Cali-



fórnia, onde, em muitos mercados, tôda a tangerina chega a ser conhecida por *Dancy*, nome de um citricultor da Flórida, George



Fig. — Tangerina *Dancy*

L. Dancy, em cujas propriedades se supõe ter sido originada esta variedade, que entrou em cultura em 1872, e que hoje está espalhada não só na América, mas também na África do Sul, Austrália, Espanha, etc.

O fruto é de tamanho médio (sendo, porém, freqüentes, exemplares de  $7 \times 5,5$  cm.), achatado, de côr carregada e brilhante; a casca fina, coriácea e lisa, excepto junto ao pedúnculo, onde forma um ligeiro mamilo; 11-14 gomos, com abundante sumo, com 7, 10 ou mais sementes. Sabor e qualidade excelentes. A maturação vai de Dezembro a Fevereiro, conforme as regiões. A árvore, embora tenha uma certa tendência a formar ramos direitos, é obrigada a alargar cada vez mais a copa, em virtude da grande quantidade de frutos, nascidos nas extremidades dos ramos, que os fazem vergar, a ponto de ser freqüente quebrarem alguns.

**Beauty (Beleza).** — Proveniente da Austrália, onde foi originada em 1888, por sementeira de outra variedade de tangerina, em Brisbane (Queenslândia).

Considerada como uma das melhores variedades, é muito cultivada na África do Sul, e conhecida também por *Beauty of Glen Retreat*. Introduzida nos Estados Unidos em 1893. A côr do fruto é bastante carregada, mas menos que na *Dancy*. O fruto, pesado, é também muito achatado, com pele tão fina que se distinguem exteriormente os gomos; a polpa muito doce, e entre os gomos e a parte central, quasi não existe a parte branca esponjosa. Tem poucas sementes e pequenas. A maturação regula entre Dezembro e Janeiro. Árvore sem espinhos, com folhas pequenas, pecíolos curtos e delgados.

Muitas outras variedades de tangerina, do tipo da *Dancy* ou da *Beauty*, são cultivadas na América, África do Sul, Austrália, com nomes que nada significam, e que muitas vezes foram mudados depois da importação. A *China Mandarin* ou *Kid-Glove*, importada da Itália, a *Cleopatra* ou *Spice-tangerine*, proveniente da Jamaica, são bastante cultivadas na América. Parecida com, esta última, devendo ser idênticas, é a *Cinnamon Naartje*, da África do Sul, ali introduzida do Brasil, e a que deram este nome, por ignorância do nome da proveniência; é, nesse país, das menos recomendadas para grande cultura.

**Satsuma.** Por este nome são conhecidas algumas variedades de *Citrus*, que uns dizem originários do Sul da China e outros do Japão. São cultivados em larga escala no Oriente, onde são dos frutos mais populares e estimados. Designados umas vezes por laranjas *Satsuma*, e conhecidos também por laranjas japonesas, foram por Swingle incluídos no grupo *Nobilis*, como variedade *Unshiu*, Swingle; mas alguns botânicos orientais preferem considerar as *Satsumas* como formando uma espécie, *Citrus Unshiu*, Marcovitch.

É árvore de pequena grandeza, 3 a 4 metros, sem espinhos, com a copa geralmente mais larga que alta. As folhas maiores que as das outras tangerineiras, com os veios distintos, pecíolos com esbôço de àsas. Fruto deprimido, côr de laranja carregada, muitas vezes sem sementes, ou com muito poucas, pequenas e com as cotiledones verdes. A casca é um pouco rugosa, enrugada junto ao pedúnculo, perfeitamente destacada dos gomos, e sem parte esponjosa no centro, onde existe apenas uma pequena cavidade. A polpa

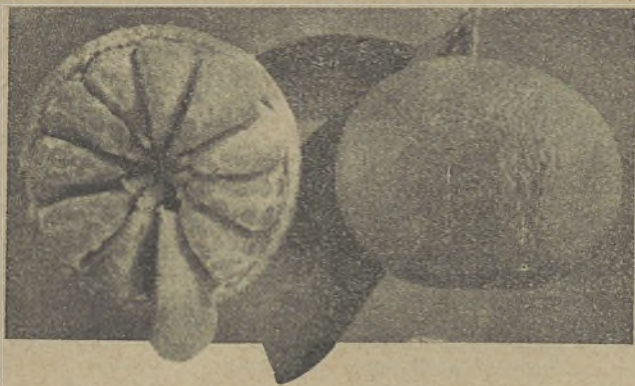


Fig. 21 — *Satsuma*

é doce, de fina qualidade e com aroma característico. Frutificação abundante e muito temporã, podendo amadurecer em Outubro ou Novembro; segundo o clima. Amadurecem primeiro os frutos mais pequenos, depois os maiores, mas convém deixá-los amadurecer na árvore, para ficarem de melhor qualidade.

Uma das principais vantagens da *Satsuma* é a sua resistência ao frio; e, debaixo d'êste ponto de vista, talvez nenhum outro *Citrus* comestível lhe seja superior. Vai muito bem enxertada em *P. trifoliata*, cavalo mais adaptável para êste *Citrus* do que a laranjeira azêda. Cultivada hoje em quâsi todos os países citricultores; nos Estados Unidos foi introduzida em 1876, e está espalhada tanto na Flórida como na Califórnia.

Investigações modernas do Dr. Tyôzaburô Tanaka, mostraram

que o nome de *Satsuma* deve ser considerado como o de um grupo, a que devem pertencer algumas variedades, como *Mori*, *Hira*, *Ikiriki*, *Owari*, *Wase*, *Ikeda*, etc. Parece que a *Wase* é a mais temporã, sendo a *Owari* considerada a melhor, e mais generalizada na América.

No Brasil, a tangerina, embora tenha muito menor importância do que a laranja, cultiva-se ainda assim bastante. Os frutos são quasi do tamanho das laranjas, e conhecidos vulgarmente com o nome de *laranjas cravo*.

Em Portugal, onde a tangerineira está espalhada por toda a parte, constituindo mesmo pomares importantes perto das grandes cidades, aparecem algumas variedades designadas com diversos nomes, que muitas vezes indicam apenas a região onde são cultivadas, embora sejam idênticas a outras, conhecidas noutros pontos por nomes diferentes. São vulgares os nomes de tangerinas *Setúbal*, *Carvalhais*, *Boceta*, *Cravo*, *de Coimbra*, etc., alguns dos quais podem ser sinónimos.

Na Espanha, além da cultura com antigas variedades mediterrâneas, tem-se feito ensaios com algumas variedades importadas dos Estados Unidos.

Existem vários híbridos entre tangerinas e laranjas, alguns com qualidades aproveitáveis e dignos de ser experimentados.

A *Tangerona*, que parece originária do Brasil, foi introduzida na Flórida, mas, apesar da sua boa qualidade, apresenta o inconveniente de ser muito sensível ao frio e de ter o fruto pequeno. Tem a maturação em Outubro.

*Temple*, outro híbrido, com maturação de Janeiro a Abril, originado na Flórida, é de tamanho regular. Embora se pareça mais com as laranjas, tem muitas qualidades das tangerinas.

## LIMÕES

Originário do Norte da Índia ou do Sul da China, deve, o limão, ter sido introduzido na Europa, segundo uns pelos Cruzados, e segundo outros talvez pelos Árabes, existindo já no século XIII muitos limoeiros em alguns países mediterrâneos. Descrito por Ferrarius, Volkamer e outros autores, é o *Citrus Limonum*, Lin., ou *Citrus Limonia*, Osbeck.

A sua cultura teve grande desenvolvimento, nos dous últimos séculos, em todos os países mediterrâneos e em Portugal e Açôres, sendo importante a exportação para a Inglaterra, Norte da Europa e América. Neste último continente começou, porém, a tomar incremento a cultura do limoeiro, especialmente na Califórnia, onde se encontram extensos pomares de limoeiros. Na Flórida, diminuiu um pouco esta cultura, depois dos rigorosos invernos de 1894-95, que fizeram desanimar muitos agricultores; mas o limoeiro é, ainda assim, ali bastante cultivado.

E' árvore de 3 ou 4 metros, ou pouco mais, com mais ou menos espinhos; rebentos avermelhados; fôlhas ovadas ou ovais, aguçadas na ponta, emquanto novas avermelhadas, e depois de adultas de côr verde-claro, com margens levemente crenadas e pecíolos sem àsas; flores grandes, brancas por dentro e avermelhadas por fora, emquanto novas; fruto alongado, com uma pequena protuberância nas duas extremidades, a da ponta semelhante geralmente um mamilo. Casca fina ou rugosa, mais ou menos espêssa, de côr amarelo-claro, assim como a polpa, cujo sumo é ácido. Bastante sensível ao frio, a sua cultura apenas é praticável nas regiões sub-tropicais, e nas temperadas não vai a latitude tão elevada como a laranjeira. Pode, porém, cultivar-se mesmo em climas bastante frios, em situações muito abrigadas, ou encostado a muros expostos ao Sul. Nos climas húmidos dos trópicos produz frutos de casca grossa.

E' um dos *Citrus* com mais applicações. E' muito usado nas cozinhas, em confeitaria, e para a preparação de limonadas e variadas bebidas. Emprega-se para lavar as mãos, deixando-as limpas, desengorduradas, sendo também um bom desinfectante para os dentes

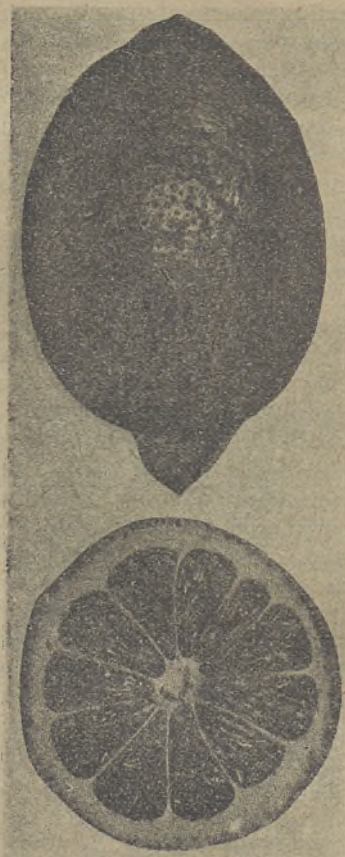


Fig. 22 — Limão *Lisbon*

e gengivas. Dizem que cura o reumatismo e que é bom medicamento para a diabetes, assim como para a gota e afecções de garganta. A casca ralada, com açúcar, emprega-se em vários doces e é excelente vermífugo. A essência de limão tem largo consumo, e da casca também se faz doce cristalizado. Da polpa fabrica-se o ácido cítrico, que tem hoje muita procura.

Alguns limoeiros, como o *limão rugoso* e o *rosa*, são bastante empregados como cavalos, assunto de que nos ocuparemos noutra capítulo.

Nos Estados Unidos, na África do Sul, Austrália, etc., países de moderna citricultura, o número de variedades de limoeiro em larga cultura, é bastante reduzido, e quasi tôdas são oriundas de Portugal ou Açores. Os

mais espalhados são os *Lisbon*, *Vilafranca* e *Eureka*.

O **Lisbon**, introduzido de Portugal na Califórnia, é vigoroso, produtivo, com espinhos e com bastante folhagem. Fruto de tamanho regular, amadurecendo e conservando-se bem. Produz duas camadas de fruto, a maior durante o inverno, e mais pequena a do verão. Tem poucas sementes, às vezes nenhuma, e é muito sucoso e ácido. É um dos mais cultivados na Califórnia e África do Sul.

O **Vilafranca**, também produtivo, é menos espinhoso, folhagem abundante protegendo o fruto, que se forma uniformemente por tôda a árvore. Fruto um pouco maior que o das outras duas variedades, tem a casca lisa, fina e poucas sementes. Também importado de Portugal, é talvez o mais cultivado na Flórida e na África do Sul, etc.



Fig. 23 — Limão *Vilafranca*

O **Eureka**, variedade originada em 1870, em Los Angeles, e provávelmente proveniente de sementeira de algum dos anteriores, dos quais tem pequenas diferenças. Na Califórnia é últimamente o mais cultivado. A árvore tem poucos espinhos, produz abundantemente

e em situações muito abrigadas floresce várias vezes por ano. Tem o inconveniente de produzir fortes ramos direitos, frutificando nas extremidades, expondo dema-

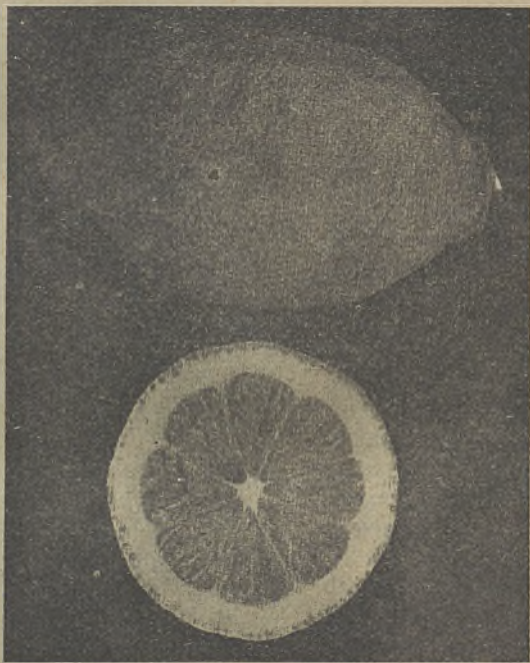


Fig. 24 — Limão *Eureka*

siadamente os frutos ao sol forte do verão. Exige uma poda especial para contrariar esta tendência. Poucas ou nenhuma sementes. Em geral tem o aspecto e as qualidades do *Lisbon*.



Aparecem ainda nos Estados Unidos outras variedades, como



Fig. 25 — Limão rugoso

o *Genoa*, *Sicily*, *Messina*, *Milan*, *Everbearing*, etc., mas tôdas de cultura mais reduzida.

~~Fig. 25~~ O limão rugoso (*Rough Lemon*, também chamado *Florida Lemon*, *Cape Lemon*, *French*, e na Rodésia conhecido por *Mozoe*



Fig. 26 — Limão rosa, cravo ou francês

*lemon*), é de forma variável, oblongo ou oval-arredondado, tendo no ápice uma depressão circular da casca, no meio da qual está uma pequena elevação; a casca é rugosa. Tem bastantes sementes, pequenas. Usa-se principalmente como cavalo, mas também se presta para os mesmos usos dos outros limões, embora não seja, em geral, cultivado para esse fim. Adiante nos ocuparemos d'êlé, como porta-enxêrto.

O *Sweet lemon*, limão doce, com um gôsto adocicado e insípido, é pouco cultivado, e apenas como curiosidade se encontra em alguns pomares.

Muitos autores constituem com estes *Citrus* um grupo distinto do dos limões azedos.

Em Portugal, como já dissemos, encontra-se a cultura dos limceiros, em pequena escala, de Norte a Sul, sendo mais conhecidos os seguintes:

*Galego*. — Frutos pequenos, muito produtivo.

*Vulgar*. — Fruto grande, cultivado em forma de espaldeiras, encostado a muros.

*Purpúreo*. — Variegado.

*De frutos grandes*. — Grande e sumarento, frutificando todo o ano.

*Verrugoso*. — Grande, fértil, de casca verrugosa.

*Rotundo* (Brasil). — Frutos arredondados, abundantes.

No Brasil cultivava-se o limão *Galego*, o *Redondo*, o limão chamado *português* nuns pontos e *francês* noutros, de casca áspera e ponta assimétrica, o limão *chinês*, um pouco arredondado, grande e produtivo; o limão *rosa*, também às vezes designado por *cravo* ou *francês*, emprega-se como cavalo.

## LIMAS

Mencionadas por os primeiros escritores sôbre *Citrus*, como Ferrarius, Volkamer, etc., as limas foram muito tempo colocadas no grupo dos limões, e, tendo estado assim confundidas, não é fácil fazer-se a história da sua introdução na cultura dos países ocidentais. Designadas por *Citrus aurantifolia*, na moderna classificação de Swingle, eram os antigos *Citrus Limetta*, Risso. Tem como pontos de contacto com os limões,

o facto de também haver limas ácidas e doces, e a semelhança na côr da casca. A forma, em algumas, é parecida com a dos limões.

Arbusto ou árvore pequena, com espinhos curtos e aguçados; os novos rebentos, verde-claros, escurecem com a idade; fôlhas elíptico-ovais, levemente dentadas; pecíolos com rudimento de âsas ou mesmo sem êles; flores pequenas, dispostas em cachos axilares, com a corola branca; frutos geralmente mais pequenos que limões, arredondados ou oblongos, com uma depressão circular na base do mamilo; casca fina amarelo-claro.

Muito sensível ao frio, a sua cultura não se tem estendido nas zonas temperadas, onde existe em vários pomares, sòmente para uso próprio, ou como curiosidade. E', porém, cultivada, tendo mesmo alguma procura, nas regiões quentes sub-tropicais ou tropicais, como na Índia, Pérsia, ilhas Malaias, Antilhas, México, etc. (1). E' bastante rústica, podendo prosperar, sem grandes cuidados, em terrenos arenosos, pobres, onde outros *Citrus* não vão fácilmente. Algumas variedades, como a lima da Pérsia (fig. 11) (2), podem ser utilizadas como cavalos.

As limas azêdas empregam-se para a preparação de bebidas e outras aplicações dos limões; as doces, que teem um sabor especial e aromático, comem-se como as laranjas, sendo o seu uso muito saudável.

---

(1) O Dr. Tyôzaburô Tanaka, num artigo sôbre «*Citricultura Tropical*», diz: «A única espécie economicamente conhecida dos trópicos húmidos é a lima, *Citrus aurantifolia*, Swingle; nenhuma espécie do género pode rivalizar com ela, pela sua importante área de distribuição na Ásia tropical.»

(2) Ver *Cartilhas do Lavrador*, n.ºs 33/34 — *Citricultura* — Primeira Parte, pág. 76.

A maior parte das limas cultivadas actualmente na América, África do Sul ou Austrália, são provenientes da Pérsia, da Índia ou do México, de algumas ilhas da Oceânia, etc. As principais são a *Mexican*, *Tahiti*, *West Indian Lime*, *Rangpur*, etc.

*Mexican*.—Árvore com espinhos pequenos, dá um fruto de forma oval, pequeno,  $5 \times 4$  cm., com o ápice liso ou formando um pequeno e curto mamilo, e a base lisa; casca macia e fina; polpa muito ácida e com pronunciado aroma a lima; poucas sementes. Cresce no estado selvagem no México e também no Sul da Flórida, onde foi outrora introduzida pelos espanhóis.

Segundo H. Hume, sob este nome de *Mexican* indica-se uma mistura de variedades que conviria seleccionar.



Fig. 27 — Lima *Tahiti*

*Tahiti*. — Forma quási oval, tamanho grande,  $7 \times 5$  cm.; ápice com um pequeno mamilo achatado, a base elevando-se em direcção ao cálice; casca lisa e fina. A polpa esverdeada, muito sucosa e ácida; sem sementes. Na Flórida, embora bem adaptada,



Fig. 28 — *Eustis limequat*

tem o inconveniente de não se conservar muito tempo na árvore, depois de madura.

As limas da Pérsia são aproximadamente dêste tipo, mas de fruto mais arredondado.

*Rangpur*. — Introduzida da Índia, onde se cultiva bastante. Embora tenha pontos de semelhança com as limas, tem carâcteres que a distinguem dêste grupo, onde apenas pode estar colocada provisoriamente. O botânico Bonavia tinha-a colocado num grupo da Índia, *Suntara*, mais próximo das tangerinas.

Forma arredondada, ou levemente obóvada, tamanho médio, o ápice ora liso, ora com tendência a formar um pequeno mamilo curto, a base lisa ou um pouco enrugada. Casca macia, côr de laranja,

separando-se facilmente da polpa, que é também côr de laranja; sumo bastante ácido e com aroma um pouco diferente do da lima. Poucas sementes, com os cotilédones verdes. Amadurece no inverno, mas conserva-se bem na árvore pela primavera adiante.

Em Portugal encontram-se, em alguns pomares, limeiras com os nomes *Comum* e *Pérsica*.

No Brasil também se cultiva a lima da *Pérsia*, a de *Umbigo*, etc

Com as limas tem-se obtido alguns híbridos, sendo um dos mais conhecidos, o *Eustis limequat*, resultante da hibridação feita



Fig. 29 — *Calamondin*

por W. T. Swingle, do *Marumi kumquat*, com lima da Índia. A *limequat* é mais resistente ao frio que as outras limeiras, produzindo frutos sensivelmente iguais às limas.

O **Calamondin**, *Citrus mitis*, Blanco, natural das Filipinas, onde se cultiva e é apreciado, foi introduzido em alguns países citricolas. É árvore pequena e muito ornamental; folhas ovais, verde-escuras, fazendo-se depois mais claras; pecíolos ligeiramente alados; flores brancas, pequenas; frutos pequenos, sub-globosos, com o ápice um pouco deprimido. Casca fina e macia, côr de laranja-claro, separando-se facilmente da polpa, que é ácida. Sementes com cotilédones verdes.

Tem as mesmas aplicações das limas, mas é muito mais resistente ao frio, podendo cultivar-se em todos os pontos onde vão as laranjeiras e até as *Satsumas*.

## LARANJAS AZÊDAS

O *Citrus aurantium*, Lin., conhecido por laranja azêda ou bigarãdia, e ainda por laranja de Sevilha, e também designado por vários outros nomes botânicos (pág. 83) (1), foi introduzido na Europa alguns séculos antes da laranja doce. Espalhada pelos portugueses e espanhóis nas respectivas colônias, propagou-se rapidamente, logo em seguida à sua descoberta. Na Flórida, naturalmente por meio de sementes caídas aquém e além, formaram-se grandes e densos bosques dêste *Citrus*, uns ainda hoje existentes e outros em parte enxertados com laranja doce.

R. Davis conta terem aparecido maciços de laranjeira azêda no estado selvagem na Rodésia, ao longo do rio Zambeze, sendo os frutos e as sementes de boa qualidade, e tendo sido introduzidas nessas regiões por missionários portugueses, que acompanharam as primeiras expedições.

Embora, a uma certa distância, as laranjeiras doces e azêdas se possam confundir, distinguem-se facilmente por estas últimas terem as folhas quasi elípticas e com pecíolos muito alados, sendo também muito diferente o aroma do óleo essencial das glândulas odoríferas, bem como o gosto ácido da sua polpa, e até a forma

---

(1) Ver *Cartilhas do Lavrador*, n.ºs 33/34 — *Citricultura* — Primeira Parte, pág. 83.



do fruto, sub-globoso, um pouco deprimido nas extremidades, em geral mais rugoso, e de côr carregada (1).

As flores, perfumadas, são muito abundantes nesta espécie, assim como os frutos. Os princípios amargos da casca e das sementes são usados como medicinais, assim como os das fôlhas. Com as flores prepara-se a *água de flor de laranjeira*; com a casca, o licor *curação*, e xarope de laranja amarga. Usam-se também para vários doces, marmeladas, etc.

Na Argélia, utilizam a laranjeira azêda, muito espinescente, para sebes vivas, aproveitando as hastes direitas para bengalas.

No Sul de Espanha existem magníficos laranjais de laranja azêda, especialmente nas proximidades de Sevilha, Jerez de la Frontera, Córdoba, etc.

Além da laranjeira azêda vulgar, do tipo da de Sevilha, espalhada por tôda a parte, e que mais ou menos se modifica nos outros países de clima e solo muito diversos, existe um grande número de variedades, sem grande importância cultural, com frutos e

---

(1) A-pesar-de tão pronunciadas diferenças, suficientes para se terem constituído duas espécies, alguns autores tinham englobado as duas numa só espécie, baseando-se talvez nas observações de alguns botânicos, entre outros Mac Fayden, que afirmavam ser possível as sementes de laranja doce originarem às vezes laranjeiras azêdas. Essa noção, perfeitamente errônea, e que nada poderia justificar, foi entretanto aceite e vulgarizada por alguns livros de botânica. Nas ilhas de Pôrto Rico, Jamaica e noutros pontos, faziam-se grandes plantações de laranjeiras, para protecção de cafezeiros, e como era preciso fazer grandes sementeiras e não havia necessidade de um grande cuidado na escolha das sementes, estas eram obtidas de várias proveniências. Natural era que, em mistura com as sementes de laranja doce, viessem algumas da azêda, e daí, a errada crença, que uma cuidadosa observação teria imediatamente feito desaparecer.

fôlhas de formas diversas, com muitas sementes ou sem elas, com maior ou menor porte, e largamente descritas com numerosas gravuras, por Risso e Poiteau, no seu livro clássico. Certas variedades teem



Fig. 30 — Magníficos pomares de laranja azêda, na Espanha

os frutos com apêndices laterais (var. *corniculata*); outros aparecem com uma espécie de auréola ou estrêla (var. *coronata* e var. *crispifolia*); com um pequeno mamilo na ponta (var. *mamillata*) ou apresentando, ao longo do fruto, tiras longitudinais de diferente côr (var. *bicolor*), etc.

Uma das maiores utilidades da laranjeira azêda é como porta-enxerto e, para êsse fim, teem as suas sementes bastante procura nos países de importante citricultura.

## CIDREIRAS

E' de todos os *Citrus* o cultivado desde tempos mais remotos. Já atrás dissemos que, depois de difundida pela Média e Pérsia, a cidra teria passado à Palestina, donde viria, em seguida à destruição de Jerusalém, para a Grécia e Itália Meridional. Parece, entretanto, que os romanos, que a designavam como *Malum persicum*, a importavam antes da sua introdução na Europa. Virgílio foi um dos primeiros romanos que mencionou este fruto.

Depois da descoberta da América, os portuguezes e espanhóis introduziram a sua cultura nesse continente, em épocas não bem determinadas.

A-pesar-de ter sido espalhada, muito anteriormente à laranja, a sua cultura ficou restrita, durante muito tempo, a alguns países do Mediterrâneo, certamente por servir quasi exclusivamente para conservas, doce de compota ou cristalizado, etc., sendo exportada para alguns países consumidores, em geral para os anglo-saxões, seus principais apreciadores.

E' árvore mais pequena que a laranjeira, bastante sensível ao frio, com tronco atarracado, irregular, tendo os ramos geralmente munidos de espinhos curtos e fortes. As fôlhas, não articuladas, são grandes, largas, ligeiramente arredondadas na extremidade, serrilhadas ou crenadas, verde-escuras por cima e mais claras na página inferior, com o pecíolo destituído de asas. Os rebentos, enquanto novos, teem uma coloração violácea ou purpurina; as flores, pequenas, são igualmente coradas exteriormente de violeta ou púrpura, enquanto novas, mas tornam-se brancas, quando abertas.

Ovário grande, com 9-12 lóculos; o fruto, chamado

*cidra* ou *cidrão*, verde-claro ao princípio, torna-se amarelo-limão ao amadurecer; é bastante grande, chegando a medir mais de 20 centímetros, com uma protuberância na extremidade (há variedades com fruto pequeno). A casca, que é a parte geralmente comestível, é muito



Fig. 31 — Cidra vulgar

espessa e áspera, às vezes verrugosa ou ondulada; a polpa é branco-amarelada, acidula, às vezes um pouco açucarada.

Como tem uma certa facilidade em pegar de estaca, usava-se antigamente como cavalo para enxertia. Ainda êste ano encontrei no Algarve um pequeno viveiro de estacas de cidreira, para êsse fim.

Cultiva-se moderadamente na Flórida e Califórnia e também em pequena escala na África do Sul. Não tem grande desenvolvimento a sua cultura em Espanha, cultivando-se, porém, bastante, em algumas regiões da Itália e também na Palestina, onde os judeus a empregavam desde tempos antigos, quer como medicamento, quer como fruto comestível, consumido em algumas festas. Exporta-se, quer preparada já em doce, quer em salmoura, para depois ser ulteriormente aplicada em confeitaria, nos países importadores.

Das diversas variedades descritas por Risso, poucas estão em cultura, e são geralmente em cada país conhecidas por nomes regionais, que nada significam. Entre nós, são, por exemplo, designados por *Cidra vulgar*, *Cidrão de frutos grandes*, *Cidrão de frutos pequenos*, *Cidrão grande verrugoso*, etc.

Entre as variedades descritas por H. Hume, como cultivadas na América, figura a *Étrog*, importada de Corfu e Palestina, com fruto de tamanho médio, e o mais usado pelos judeus nas cerimónias da festa dos Tabernáculos; a *Cidra limão* (Sorrento), de origem italiana, fruto grande, cultivada na Califórnia e também na África do Sul, e tendo frutos todo o ano, quando em condições favoráveis; *Orange*, tendo a coloração da laranja, a casca doce e aromática, e a polpa menos acídula que as variedades vulgares.

#### BERGAMOTA

A laranja *Bergamota* (*Citrus Bergamia*, Risso), cultivada em alguns pontos da Itália (Messina e Palermo), produz frutos não comestíveis no estado natural, por serem bastante azedos. Utiliza-se apenas para a extrac-

ção de essência das suas flores, que são abundantes e odoríferas, aproveitando-se também a casca do fruto, que é piriforme ou globoso, liso, de côr amarelo-clara.

A árvore é de tamanho mediano, com os ramos munidos de pequenos espinhos, quebradiços; fôlhas verdes na página superior, mas quási esbranquiçadas na inferior, com o pecíolo de tamanho variável e mais ou menos alado, segundo as variedades.

A variedade *Mellarosa* é uma das mais espalhadas na zona mediterrânea, para a indústria de perfumes.

Aparecem estas laranjeiras em alguns outros países, mas sem a mínima importância cultural e apenas como curiosidade.

#### TORANJAS

As plantas designadas por êste nome, antigamente incluídas numa única espécie, *Citrus decumana*, Rumph, ou *Citrus grandis*, Osbeck, estão actualmente divididas em duas espécies, *Citrus maxima*, Merrill, compreendendo os *Shaddocks* ou *Pummellos*, e *Citrus paradisi*, Macf., incluindo os frutos conhecidos na América por *grape-fruits* ou *pomelos*.

Entre nós, tendo tido pouca importância a cultura de qualquer variedade dêstes frutos, não é possível arranjar nome vulgar para os designar, sendo, por enquanto, todos englobados na designação, geral e muito vaga, de *toranjas*.

Debaixo do ponto de vista cultural ou comercial, apenas tem importância os *pomelos* ou *grape-fruits*, de qualidades comestíveis muito superiores aos *shaddocks* que, tendo a casca muito grossa, sementes numerosas e grandes, e gôsto inferior, podem apenas considerar-se como curiosidades, árvores ornamentais pelos seus enor-

mes frutos e bela folhagem. São estes últimos os que mais geralmente se encontravam e ainda hoje encontram entre nós, em raros pomares ou jardins, e que vulgarmente designamos por *toranjas*; os *grape-fruits* só muito recentemente foram introduzidos em Portugal, onde quâsi se podem ainda considerar desconhecidos.

#### POMELOS OU GRAPE-FRUITS

Não é fácil fazer-se a história da origem e comêço de cultura dos *grape-fruits*. Os antigos escritores, fazendo muitas referências às *toranjas* ou *shaddocks*



Fig. 32 — À esquerda: o *grape-fruit* original da variedade *Duncan*.  
À direita: o mais gigantesco *grape-fruit* da Flórida.

(*Citrus decumana*), não mencionavam, nem representavam em gravuras, frutos com os caracteres dos *grape-fruits*. Só recentemente se tem escrito alguma coisa,

e mesmo assim pouco, sôbre estes frutos, que apenas nos fins do século passado começaram a ser considerados como aproveitáveis, tendo entre 1880-1885 principiado as primeiras exportações da Flórida para Nova-York e pouco depois para a Inglaterra (1).

Pouco a pouco tem esta fruta adquirido novos mercados; o consumo na América é já importante e grandes tem sido as exportações nos últimos anos,

(1) Como apareceram, de onde e quando vieram os *grape-fruits*, são pontos sôbre os quais se tem apresentado várias hipóteses e feito suposições mais ou menos fantasistas. Como os autores europeus só muito recentemente começaram falando dêstes frutos, a que antigamente não faziam sequer referência, conclui-se que não são provenientes dos pomares da Europa. Supõe-se que, tendo os espanhóis introduzido no México, Flórida e Antilhas vários *Citrus* (alguns dos quais, como a laranjeira azêda, o limoeiro rugoso, etc., passaram a vegetar espontâneamente, formando densos bosques), tivessem também trazido sementes ou frutos das antigas *toranjas* ou *Shaddocks* que, depois em qualquer ponto, por uma variação acidental da sementeira, ou por uma mutação vegetativa, originassem os actuais *Pomelos* americanos.

O Dr. Tyôzaburô Tanaka, especialista oriental, admite esta explicação, análoga à que dá também para a tangerina mediterrânea, *Citrus deliciosa*, Tenore, que não existia exactamente igual no Oriente, e que resultou da sementeira acidental de qualquer semente de *Ponkan* ou *Kinokun* trazida para a Itália; igualmente se apresenta o caso da afamada laranja ou tangerina *Satsuma*, que, sendo japonesa, é, entretanto, originária da China, onde não se encontrava em qualquer parte, sendo naturalmente um caso de variação acidental, obtido com sementes da tangerina *Kinokun*, importada no Japão. Sôbre o *grape-fruit*, diz êle: «um outro caso frisante de uma nova planta acidental é o do *Pamplemousse* americano. Em 1700, Sloane mencionava sômente o *Shaddock* (*Citrus grandis*, Osbeck), na ilha Barbados; cinqüenta anos depois, Hughes notou já a presença do *Pomelo* (*Citrus paradisi*, Macf.). Êste último, diferente do outro, provém, sem dúvida, duma variação acidental em qualquer sementeira de *Shaddock*».

Alguns autores indicam, porém, os pomelos como originários



para a Inglaterra. Mal conhecidos ainda em muitos países, é possível que, com alguns anos de propaganda, o *pomelo* ou *grape-fruit* vá alargando a sua área de cultura, que já começou a fazer-se na África do Sul, na Austrália, Ceilão, etc., e está em experiência em quasi todos os países citricolas.

A designação de *grape-fruit*, embora imprópria, está entretanto mais generalizada que a do *pomelo*, e

do Oriente, do Sul da China, ou de quaisquer ilhas próximas, e introduzidos na América por qualquer forma não averiguada.

Sobre os mais antigos exemplares de *grape-fruit*, há noticia exacta de uma árvore, ainda hoje existente em Pinellas Country (Flórida), e que foi plantada em 1809 por um fidalgo espanhol, Don Filipe. Dela descendem as antigas plantações de pomelos existentes na Flórida. Perto d'este venerável exemplar estão duas árvores, dêle provenientes por sementeira, e que, a-pesar-de terem a bonita idade de mais de 80 anos, estão ainda em plena frutificação. Na figura 32, que as representa, a da direita mostra o mais gigantesco *grape-fruit* da Flórida, e a da esquerda o original da variedade *Duncan*.

Os habitantes das regiões onde existiam estes frutos, embora os comessem e considerassem tónicos e refrigerantes, não lhes ligavam importância, nem conseguiam vendê-los para qualquer mercado, e por isso iam apodrecendo na árvore ou no chão. Só recentemente, como acima dizemos, começaram os *grape-fruits* a tornar-se conhecidos, pouco a pouco, obtendo na América maior número de apreciadores, aumentando então o seu valor comercial.

Até quasi aos fins do século XIX, a maior parte dos escritores especializados, ou os desconheciam ou não os apreciavam. H. Hume transcreve periodos, tirados de vários livros dessa época, alguns interessantes. W. A. Spalding, em 1885, escrevia: «Entretanto, o *Pomelo* e os seus congéneres, quando dispõem de espaço, continuam a carregar-se com frutos que parecem bolas de *foot-ball*. Causam a nossa admiração, mas não servem para mais nada». Charles Downing, também em 1885, informava: «A polpa é entre açucarada e sub-ácida, e o sumo é refrigerante. E', porém, um fruto mais ornamental que útil, e serve para dar uma magnífica impressão, em qualquer colecção de frutos tropicais».

em quási todos os mercados dêstes frutos, é aquêlo o térmo mais usado comercialmente. Deriva êste nome da sua frutificação, formando uma espécie de cachos (*grape*), em que os frutos se reünem em grupos de três ou quatro até doze ou mais. A figura 33 mostra esta admirável frutificação, vista pela parte de dentro de um *grape-fruit*.

Por emquanto, é a Flórida o país dos *grape-fruits*, o detentor de quási todos os mercados; na Califórnia não tinham ligado grande importância a estes frutos, tendo-se especializado em laranjas e limões, mas nos últimos anos procuram plantar as melhores variedades e mesmo obter um tipo ideal de *grape-fruit*, que os californianos dizem não ter ainda encontrado, bem adaptado às suas condições de solo e clima. Em Cuba cultiva-se muito.

Em Espanha, há alguns anos que estão procedendo a ensaios com algumas variedades, e natural é que tentem a sua cultura em maior escala.

O *grape-fruit* é aconselhado na América como um dos frutos mais saudáveis, refrigerantes e com propriedades tónicas e medicinais, ainda superiores à da laranja. Comido em jejum abre o apetite e é muito estomacal. Usam-no muito ao pequeno almoço. A combinação do seu sabor amargo e ácido com uma certa doçura, dá-lhe um gôsto característico que, se ao princípio não agrada, se torna, com o hábito, muito apreciado, no dizer dos entendidos.

E' árvore que pode ir tão alto, ou mais, do que as grandes laranjeiras. Fôlhas novas e rebentos não pubescentes e verde-claros; fôlhas adultas, ovais, verde-escuro, luzidias, margens crenadas, com pecíolos bastante alados. Flores às vezes solitárias, mas geralmente em cimeiras ou cachos de 2-20, ou mesmo mais, per-

fumadas; corola branca, anteras grandes, com muito

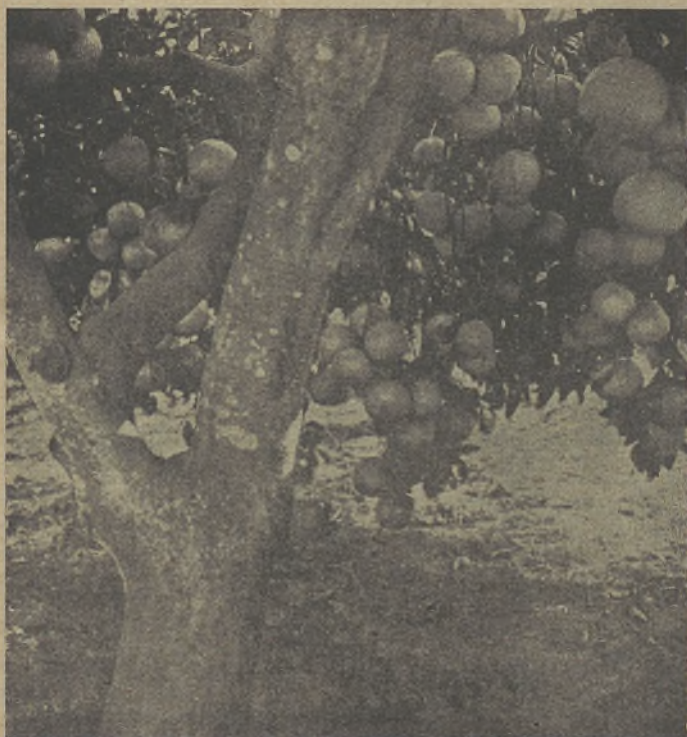


Fig. 33 — A frutificação do *grape-fruit*  
(Do livro *The cultivation of Citrus Fruits*, de H. Dume)

pólen, estigma coberto com uma substância leitosa, quando maduro. Fruto grande, globoso, achatado, às

vezes levemente piriforme, côr de limão; em algumas variedades côr de laranja. Polpa amarelo-clara, branco-esverdeada ou côr de rosa; o sumo, abundante, tem um



Fig. 34 — Pomelo *Duncan*

gôsto entre amargo e sub-ácido, combinado com adocicado; sementes, em geral, numerosas, mas poucas ou nenhuma em algumas variedades; cotilédones brancas.

Entre muitas variedades, citamos apenas as mais importantes:

**Duncan.** — Considerada uma das melhores variedades da Flórida. Originária duma semente de frutos da afamada árvore, plantada na Flórida em 1805, por o espanhol Don Filipe. O fruto, de  $8,5 \times 10$  cm. a  $11 \times 13$  cm., é redondo ou levemente achatado; presta-se a ser bem empacotado, para os transportes. As fôlhas, ovadas, aguçadas ou arredondadas, pecíolo alado. A casca é fina macia, côr amarelo-clara. Em geral tem 14 gomos, com a polpa branco-esverdeada; contém sementes. Amadurece em Dezembro

ou Janeiro, mas conserva-se bem na árvore até Maio ou Junho. E' uma das variedades mais resistentes ao frio.

**Marsh** (*Marsh's Seedless*).—Forma redonda, achatada, tamanho normal  $9 \times 10$  cm.; casca lisa, mais ou menos espessa, de cor amarelo-clara; 13 $\frac{1}{2}$  gomos e com o coração quási ôco. Poucas ou



Fig. 35 — *Marsh's Seedless* (grape-fruit)

nenhumas sementes. Maturação de Fevereiro a Abril, mas conservando-se bem na árvore quási todo o verão. Originária de Lakeland (Flórida), é uma das variedades mais propagadas em diversos países e a mais vulgarizada na Califórnia.

**Triumph**.— Variedade de meia estação, com boa aparência, de boa qualidade; bastantes sementes.

**Walters**.— Variedade igualmente de meia estação, com acidez e doçura bem combinadas, considerada de boa qualidade. Tem bastantes sementes.

**Mac Kinley.** — Maturação tardia. Fruto de boa qualidade. Muitas sementes. Recomendado como porta-enxêrto.

**Imperial.** — Fruto de tamanho regular ou grande e prestando-se a transporte, sendo de boa conservação. Árvore vigorosa, produção abundante.

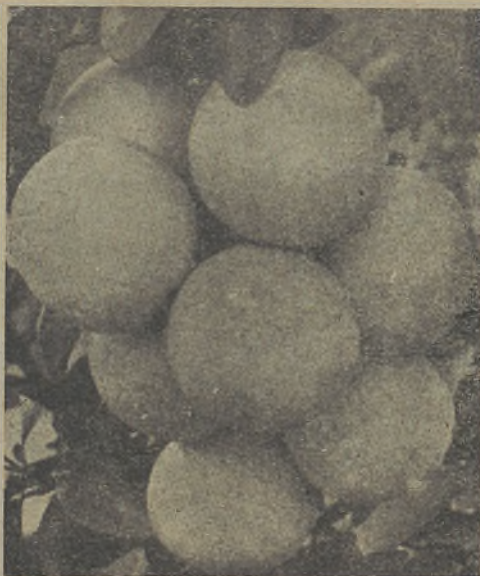


Fig. 36 — *Triumph grape-fruit*

Esta variedade é digna de nota pela particularidade de não ter a frutificação formando cachos, como a maioria dos *grape-fruits*, mas sim solitária, como mostra a figura 37.

**Royal.** — Tamanho regular ou pequeno,  $7,5 \times 8,5$  cm. Fruto mais doce que amargo, pode ser comido à mão, como as laranjas. Tem sementes. É agradável, mas não tem, verdadeiramente, o

**Excelcior Late.** — O fruto, de  $10 \times 11$  cm, tem a aparência e o gosto do *grape-fruit* normal, talvez um pouco mais amargo. Como o nome indica, é de maturação tardia.

**Mac Carty.** — Forma achatada; fruto grande, chegando a ter 11 centímetros de diâmetro. Qualidade excelente, muito sumarenta e com a acidez e doçura bem combinadas. Bastantes sementes.

tipo do pomelo, sendo provavelmente um híbrido. Maturação temporã.

**Pernambuco.** — Variedade brasileira, importada na América.



Fig. 37 — Pomelo *Mac Carty*

Côr amarelo, muito claro, casca grossa bem agarrada à polpa, que é branco-esverdeada, com acidez e doçura bem combinadas. Bastantes sementes. Na Flórida tem sido sujeita a ataque de várias moléstias e por isso tem diminuído a sua cultura, a-pesar-de ser de boa qualidade. Em alguns outros países passa por boa variedade.

**Foster.** — Variedade dando a impressão de ter a polpa côr de rosa, por ter as películas que separam os gomos com essa côr, que às vezes mostra mesmo na casca.

## TANGELOS

Entre *grape-fruits* e tangerinas tem-se obtido híbridos, designados pelo nome de *Tangelo*, sendo notáveis alguns obtidos por W. Swingle e H. Weber, participando das qualidades das duas plantas que concorreram para formar a semente.

O **Sampson**, resultando do cruzamento do pomelo com pólen da tangerina *Dancy*; o **Thornton**, o **Nocatee**, etc., são *tangelos*, cujos frutos, em geral mais pequenos que os *grape-fruits*, tem a casca fina e separando-se dos gomos com certa facilidade. A côr ou é amarelada ou alaranjada, mas sempre mais carregada que a dos pomelos. O gôsto é também mais adocicado que o dos pomelos, e as fôlhas tem os pecíolos muitas vezes desprovidos de asas. São frutos que merecem ser experimentados.

## SHADDOCKS

Os frutos descritos antigamente, como constituindo a espécie *Citrus decumana*, Rumph. e conhecidos entre nós por *toranjas*, são hoje designados por *Citrus maxima*, Merrill e conhecidos vulgarmente, na maioria dos países citrícolas, por *Shaddocks* <sup>(1)</sup>.

(1) O nome *Shaddock* é atribuído a estes frutos desde os primeiros tempos da sua introdução na América, tendo a sua origem, segundo parece, na ilha Barbados, de onde se teria estendido a outras. Plukenet já em 1696 usava a palavra *Shaddock*, e Hans Sloane, no livro "*A Voyage to the Islands of Madeira, Barbados, etc., 1707*" diz, referindo-se às toranjas: «a sua semente foi primeiro trazida para Barbados, por um capitão de nome Shaddock, de uma armada inglêsa, que passava para Inglaterra, e que então deixou essas sementes». Assim se deu às toranjas este nome, que se foi generalizando pela América e depois por outros países, à medida que se foi estabelecendo o predomínio dos Estados Unidos em questões de citricultura. Não se sabe a data da visita do capitão Shaddock, mas é natural que tivesse sido depois do meado do século XVII.



Convém, porém, notar que os nomes *Shaddock* e *Pomelo* eram tidos como sinónimos, e ainda Bonavia,



Fig. 38 — *Tresca Shaddock*

no seu estudo sôbre *Citrus* da Índia e do Ceilão, assim os considerava. Modernamente a palavra *Pomelo*, derivada do holandês *Pompelmoes*, passou a ser adop-

tada para designar os *Citrus paradisi*, vulgarmente *grape-fruits*.

Já Ferrarius, em 1646, tinha descrito e representado estes frutos com o nome de *Aurantium maximum*. Volkamer também deles apresenta, em 1713, algumas gravuras, designando-os por *Malum Aurantium Indicum Maximum*, vulgo *Pompelmos*.

As toranjas originárias do Oriente, das ilhas Malaias e da Polinésia, estão espalhadas por vários países sub-tropicais e mesmo tropicais, e naturalmente foram introduzidas na Europa depois da laranja doce.

Como já dissemos, o *Shaddock* nenhum valor tem como fruto comestível, sendo apenas uma árvore ornamental, muito curiosa pelos seus enormes frutos.

Vários caracteres diferenciam estes frutos dos *Pomelos*. Árvore mais pequena que o *grape-fruit*, os seus frutos são muito grandes, os maiores de todos os *Citrus*, chegando a pesar três quilos e mais. O fruto, côr de limão ou de laranja, em geral piriforme, é grosseiro, de casca muito espessa, esponjosa, às vezes com 4 centímetros e mais. Os gomos são separados na parte externa, por a substância esponjosa, que penetra nêles, formando uma espécie de septos, separando-os; mas na parte virada para o interior já não existem êsses septos, e a parte central, ou coração do fruto, é muitas vezes vazia (fig. 39). A polpa, pouco sumarenta, amarelo-pálida ou esverdeada, e às vezes côr de rosa, é um pouco amarga ou ácida, faltando-lhe grande parte do adocicado dos pomelos. Os rebentos e as fôlhas novas são levemente pubescentes na parte inferior, ao longo dos veios e das margens. As fôlhas adultas são grandes, arredondadas junto ao pecíolo, que tem grandes asas. As flores, grandes, reunidas em pequeno número em raminhos axilares, ou solitárias,

aparecem por o ano adiante, nos climas favoráveis; os pedúnculos um pouco pubescentes.

Entre muitas variedades, citaremos as seguintes:

*Tresca.*—

Tem tendência para a forma piriforme; fruto grande, com a polpa quasi cõr de rosa. O sumo não é muito desagradável, e o fruto pode comer-se. Estabelece uma espécie de transição com os pomelos e por isso talvez seja um híbrido.

*Mammouth*

— Fruto um pouco achatado, tamanho grande, chegando a 15 centímetros e mais de diâmetro, com o ápice

marcado por uma cicatriz característica. Gomos separados por uma membrana espessa. Maturação no inverno.

*Pink.* — Fruto com forma piriforme-achatada, grande, 13 × 15 cm. Casca grossa e os gomos separados por espessas membranas; polpa avermelhada ou cõr de rosa, mas residindo a matéria corante no tecido, sendo o sumo claro. Amadurece no inverno.



Fig. 39 — *Pink Shaddock*

### PONCIRUS TRIFOLIATA

A laranja trifoliata não tem valor como fruto comestível; utiliza-se apenas como porta-enxêrto, como planta

ornamental ou para formação de sebes vivas, e muitas vezes para cruzamentos ou hibridações.

Conhecida e utilizada no Japão e China desde tempos remotos, neste último país com descrições e ilustrações que datam de 1108, a primeira referência, na literatura ocidental, feita por Kaempfer, data de 1712. Lineo, em 1763, classifica-o como *Citrus trifoliata*, Lin.

Como já atrás dissemos, tem actualmente o nome de *Poncirus trifoliata* (Rafinesque), que começa a ser geralmente adoptado. E' uma espécie de laranjeira selvagem, de pequeno porte, de fôlha caduca, formada por três folíolos (fig. 6), com as flores produzidas no lenho do ano anterior, estames livres, ovário dividido em 6 a 8 lóculos, fruto ligeiramente pubescente.

Nos Estados Unidos, onde chegou a propagar-se largamente, e onde houve a esperança de, com êste cavalo, se poder alargar consideravelmente a área dos *Citrus* até latitudes superiores, existem vários tipos de *trifoliatas*, uns com espinhos muito desenvolvidos, outros com flores pouco visíveis, e alguns com belas e grandes flores brancas.

Alguns botânicos ilustres, como W. Swingle, e outros hibridadores, como Webber, Savage, etc., teem obtido, com o *P. trifoliata*, uma infinidade de híbridos, alguns dos quais parecem mostrar possibilidade de adaptação a regiões de climas frios.

Trabalho demorado e exigindo muitas observações, numerosas dificuldades teem aparecido nesse trabalho paciente de hibridação. A maior parte das sementes são falidas; umas produzem plantas que mal se distinguem da trifoliata, outras parecidas com laranjeira doce, algumas com caracteres comuns às plantas progenitoras ou com fôlhas persistentes, mas trifoliadas.

Parte dos híbridos são de maior porte que o *P. trifoliata*, com boa frutificação e com flores perfumadas como as da laranja; uns dando fruto pouco maior que o do trifoliata, ao passo que outros já o tem do tamanho do das laranjeiras.

Uma parte dos híbridos conhecidos por *Citranges* (de *Citrus* e *Orange*), e de que já se cultivam algumas variedades, como *Rusk*, *Morton*, *Colman*, *Savage*, *Willets*, *Rustic*, etc., tem qualidades aproveitáveis, como: resistência ao frio, beleza da sua folhagem, flores e frutos, etc. Apesar da frutificação abundante, o fruto é, por enquanto, inferior ao das laranjas, mais ou menos ácido, e é mais aplicado para compota ou para usos culinários, que propriamente para comer.

Com *citranges*, cruzadas com *kumquats*, tem-se produzido híbridos, também já cultivados e conhecidos por *citrangquats*, cujos frutos são apreciados, pela sua acidez e boa qualidade.



Fig. 40 — Flores de *Poncirus trifoliata*

Um dos principais é o *Thomasville citrangequat*, híbrido do *Willits citrange*, como pai, e do *Nagami kumquat*, como mãe. Chega a dar-se bem em Thomasville (Geórgia), onde todos os outros *Citrus*



Fig. 41 — Ramo frutífero de *P. trifoliata*

não resistem às baixas temperaturas. Julga-se que esta variedade será um bom ponto de partida para obter outros híbridos, produzindo bons frutos comestíveis, e resistindo ao frio.

## KUMQUATS

Os *kumquats* (palavra chinesa significando laranjas de ouro), provàvelmente originários do Japão e ali conhecidos por *Kin-Kan*, foram pela primeira vez mencionados na literatura ocidental por Kaempfer, em 1712, que lhe deu o nome de *Malus Limonia* (1). Mais tarde,



Fig. 42 — Nagami kumquat

Thunberg e também Lineo, designaram-os por *Citrus Japonica*, e Loureiro passou a descrevê-los como *Citrus Madurensis* ou *Margarita*. Depois de várias vezes terem ainda mudado de nome, Walter T. Swingle separou-os

---

(1) R. Davis, no *Citrus Growing in South Africa*, diz que as primeiras referências a estes frutos foram feitas por missionários portugueses, que se encontraram em Zanzibar em 1569.

dos *Citrus* e com êles constituiu o género *Fortunela*, com quatro espécies cultivadas.

Galesio apenas se lhes refere por informações, e Risso e Poiteau, não os mencionam, na *Histoire et cultures des Orangers*. Introduzidos na Europa, em

1846, por Robert Fortune, colecionador botânico da Sociedade de Horticultura de Londres, que os trouxe da China para a Inglaterra, entraram também na América em 1850.



Fig. 43 — *Marumi kumquat*

São pequenas árvores ou arbustos, às vezes formando moita, com 3 a 3,5 metros de altura, com copa de largura próxima-mente igual à altura, mais resis-

tentes ao frio que a maior parte dos *Citrus*, igualando nesta vantagem a *Satsuma*. A resistência é ainda aumentada quando enxertados em *P. trifoliata*.

As suas fôlhas, pequenas, brilhantes, de um verde-escuro, combinando-se com uma profusão de frutos dourados ou alaranjados, fazem considerar estas plantas como altamente ornamentais, das mais belas que se podem encontrar para decorações de jardins, para



colocar em varandas, quando cultivadas em vasos ou barricas.

As flores são pequenas, aparecendo em Junho, nos ramos produzidos mais cedo, na mesma estação. Os frutos, pequenos, com 2,5 centímetros de diâmetro, amadurecem conforme a exposição e a espécie, desde Outubro a Dezembro. A casca é fina, aromática e doce. Pode comer-se, sem se descascar, e a combinação da casca com a polpa, ligeiramente ácida, dá um gosto muito agradável.

Vendem-se geralmente em ramos com fôlhas e frutos, servindo para ornamentar as mesas de jantar, e são muito usados para êsse fim, nas festas do Natal. Magnífico para marmeladas, geleias, frutos cristalizados e para várias conservas, forma em que os chineses os exportam em quantidade. Servem-se, também, descascados, em copos, fazendo belo efeito.

Sem serem frutos susceptíveis de ter um grande consumo, são entretanto muito agradáveis ao gosto e à vista e em algumas regiões já teem apreciadores, fazendo os Estados Unidos alguma exportação. Igualmente cultivados na Flórida e Califórnia e noutros países citrícolas.

Entre nós pouco ou nada conhecidos. Na África do Sul cultivam-se as duas espécies *Nagami* e *Marumi*.

**Nagami.** — Oblongo ou oval, fruto com  $3 \times 2$  cm., amarelo-dourado, de forma alongada; arbusto quási sem espinhos. E', geralmente, o mais apreciado.

**Marumi.** — Redondo, fruto com 3 cm. de diâmetro, amarelo-dourado; arbusto levemente espinhoso, mais resistente ao frio que o anterior; ambos teem um gosto bastante semelhante, mas podendo ainda assim distinguir-se perfeitamente.

**Meiwa.** — De fruto globoso, um pouco maior que o *Marumi*

e de côr mais carregada. Polpa doce quando maduro. Introduzido mais recentemente, mas parecendo que é um dos mais agradáveis, dentro do género.



Fig. 44 — *Meiwa kumquat*

**Hong-Kong.** — E' uma espécie selvagem de fruto muito pequeno, que quási não tem sido introduzida na cultura.

#### PRINCIPAIS VARIEDADES DE CITRUS USADAS NA GRANDE CULTURA AMERICANA

Entre as variedades americanas que acabamos de descrever, e outras havia ainda dignas de referência, poucas são as que estão sendo usadas em larga escala. Se muitos pomares, especialmente

perto das casas, para uso próprio, ou para mercados locais, continuam a manter grande número de variedades com diversas qualidades, para satisfazer tôdas as opiniões e paladares, bem diverso é o que se procura fazer na grande cultura. A tendência é para simplificar, reduzindo ao mínimo o número de variedades, empregando apenas aquelas que a experiência tem mostrado possuírem qualidades de resistência a algumas doenças, ao frio e aos transportes, bem como uma regular produtividade aliada a qualidades que satisfaçam os mercados. Tendo cada variedade a sua época própria de maturação, e sendo preciso fornecer estes frutos pelo menos durante o período que vai de Outubro a Junho, a redução não pode ir até ao ponto de cultivar, em cada espécie, uma única variedade ideal, sendo indispensável manter algumas. Debaxo dêsse ponto de vista, é mais favorecida a Califórnia, onde condições climáticas especiais permitem que os frutos se mantenham na árvore em boas condições, durante um período de tempo muito maior que na Flórida, onde, portanto, é preciso usar maior número de variedades, com épocas de maturação escalonadas.

Copiando de um catálogo recente (1931), da Califórnia, vejo indicadas as seguintes variedades principais para a grande cultura:

*Laranjas*: Washington Navel, Valencia Late.

*Limões*: Eureka (em primeiro lugar), Lisbon, Vilafranca.

*Pomelos*: Marsh Seedless.

Além destas, apresenta também mais as seguintes, consideradas como importantes, logo abaixo das anteriores:

*Laranjas*: Navelencia, Thompson Improved Navel, S. Miguel, Ruby blood.

*Tangerinas*: Dancy Tangerine, Satsuma, Orange, King Mandarin.

*Limas*: Tahiti lime, Mexican, Sweet Lime.

*Kumquats*: Nagami, Marumi.

*Cidreira*: Citron of Commerce.

Com relação à Flórida, há pequenas diferenças entre as variedades indicadas nos últimos catálogos, e as que H. Hume aconselha, como preferíveis para a larga cultura, e que são as seguintes:

*Laranjas*: Parson Brown, Hamlin, Pineapple, Valencia, Lue Gim Gong (todos os catálogos indicam também a Washington Navel).

*Tangerinas*: Satsuma, Dancy, Temple, King.

*Grape-fruits*: Triumph, Duncan, Marsh Seedless, Mac Carty.

*Limões*: Vilafranca.

*Limas*: Mexican, Tahiti, Eustis limequat.

*Kumquats*: Nagami, Marumi.



# ÍNDICE

	Pág.
PRINCIPAIS VARIEDADES DE CITRUS CULTIVADOS . . . . .	5
LARANJAS DOCES . . . . .	9
<i>Laranja de Umbigo ou da Baia</i> . . . . .	11
<i>Laranjas mediterrâneas</i> . . . . .	17
<i>Mediterranean Sweet</i> . . . . .	19
<i>Du Roi — Paper Rind St. Michael — Lue Gim Gong</i> . . . . .	20
<i>Hamlin</i> . . . . .	21
<i>Pineapple — Jaffa — Laranja Prata</i> . . . . .	22
<i>Parson Brown</i> . . . . .	23
Laranjas sangüíneas . . . . .	23
<i>Ruby</i> . . . . .	24
<i>St. Michael</i> . . . . .	25
Laranjas cultivadas em Portugal . . . . .	25
<i>Laranja de Setúbal — Sangüínea — Prata — Coroa de Rei ou Coroada — Selecta</i> . . . . .	26
<i>Imperial — Lima</i> . . . . .	27
Laranjas cultivadas em Espanha . . . . .	27
<i>Maiorca — Laranja Valenciana</i> . . . . .	27
<i>Imperial — Viciado — Naranjo de la Rameta — Murciano — Naranjo de la Cadena Punchosa y de Torregrosa — Naranjo inglesa. Ampolla inglesa</i> . . . . .	28
<i>Naranjo Betmar, o Vernia</i> . . . . .	29
Laranjas cultivadas no Brasil . . . . .	29
Tangerinas . . . . .	31
Limões . . . . .	40
Limas . . . . .	47
Laranjas azêdas . . . . .	52
Cidreiras . . . . .	55
Bergamota . . . . .	57
Toranjas . . . . .	58
Pomelos ou grape-fruits . . . . .	59
Tangelos . . . . .	68
Shaddockes . . . . .	68
Poncirus trifoliata . . . . .	71
Kumquats . . . . .	75
Principais variedades de citrus usadas na grande cultura americana . . . . .	78



CENTRO CIÊNCIA VVA  
UNIVERSIDADE COIMBRA



\*1329709892\*

## VOLUMES A PUBLICAR:

(O modo como os volumes vão seriados não indica que seja a ordem de publicação)

Os volumes que teem número já se encontram publicados. Dos volumes esgotados, principia brevemente a reimpressão.

- 1— *Os Estrumes*— Seu valor e emprêgo. Esgotado.
- 2— *Como se compra um cavallo* Esgot.
- 3— *Criação econômica do porco na pequena propriedade.* Esgot.
- 4— *Como se fabrica o queijo.* Esgot.
- 5— *Guia do comprador de gados.* Esgot.
- 6— *Doenças das plantas e meios de as combater.*
- 7— *Afolhamentos e Rotação das Culturas.*
- 8— *Adubos Químicos.*
- 9— *O A B C da Avicultura.* Esgot.
- 10— *Destruição dos insectos prejudiciais.*
- 11— *Os Auxiliares*— Meios biológicos de luta contra os insectos.
- 12— *Estrumeiras.*
- 13— *Os adubos*— Razões do seu emprêgo.
- 14— *As melhores forragens*— Serradela
- 15-16— *Os adubos*— Condições da sua eficácia
- 17— *Os adubos azotados.*
- 18-19— *Cultura do milho.*
- 20— *Os adubos potássicos.*
- 21-22— *As máquinas na cultura do milho.*
- 23— *As melhores forragens*— Ervilhacas.
- 24— *Os adubos fosfatados.*
- 25— *A cal e a fertilidade das terras.*
- 26— *Inimigos do milho.*
- 27-28— *As melhores pereiras*— Castas comerciais estrangeiras.
- 29— *Os correctivos calcáreos.*
- 30— *Cultura do espargo.*
- 31— *Transformação dos adubos químicos no solo.*
- 32— *Os adubos compostos e especiais*
- 33-34— *Citricultura*— Cultura da laranja, limoeiro, etc.— 1.<sup>a</sup> Parte.
- 35— *Limpeza da adega e conservação do material vinário.*
- 36— *O ovo*
- 37— *Aproveitamento dos vinhaços.*
- 38-39— *Citricultura*— Principais variedades de citrus cultivados— 2.<sup>a</sup> Parte.
- 40— *A Vindima.*
- 41-42— *Como se mede um campo.*  
*Alguns parasitas dos animais domésticos.*  
*A análise do terreno pela planta.*  
*Aducação do trigo, milho, centeio, cevada e aveia.*  
*Calendário do lavrador.*  
*Classificação dos terrenos.*  
*Colheita da azeitona.*  
*Colheita dos cereais.*  
*Colheita das forragens*— Fenação.  
*Como se melhoram as terras pelo emprêgo dos correctivos e estrumes.*  
*Como se fabrica o azeite.*  
*Como se rejuvenesce uma oliveira.*  
*Cultura da cevada e aveia.*  
*Cultura da batata.*  
*Cultura do arroz.*  
*Cultura do trigo.*  
*Cultura do centeio.*  
*Cultura do linho.*  
*A cabra.*  
*Alimentação dos coelhos.*  
*Alimentação do gado vacum*— Vacas leiteiras, Bois de trabalho e Bois de engorda.  
*Chocadeiras e criadeiras.*  
*Como se faz a selecção de galinhas.*  
*Criação do ganço.*  
*Criação do peru.*  
*Doenças dos porcos*— Como se distinguem e como se curam.  
*Doenças do gado bovino*— Como se distinguem e como se curam.  
*Doenças do gado ovino e caprino*— Como se distinguem e como se curam.  
*Doenças das galinhas*— Como se distinguem e como se curam.  
*Doenças do cavallo*— Como se distinguem e como se curam.  
*Patos*— Produção de carne e ovos.  
*Farmácia do criador de gado.*  
*Gado lanigero.*  
*Incubação artificial.*  
*Gestação e parto na vaca.*  
*Como se tratam os animais domésticos*—  
*Pensos*— Pequenas operações.

Higiene e doenças dos coelhos.  
Enxertia da Videira.  
Esgôto dos terrenos pantanosos.  
O A B C da cultura da oliveira.  
Raízes forraginosas.  
Sementes—Sua escolha e preparação.  
Poda da Videira.  
As culturas intercalares na vinha.  
Vides americanas.  
O mildio e o oídio.  
Doenças da Vinha.  
Insectos que atacam a vinha—Como se combatem.  
Poda das árvores ornamentais.  
Poda e adubação da oliveira.  
Prados permanentes. Prados temporários.  
Viveiros.  
A pereira.  
A macieira.  
A amendoeira.  
A figueira.  
Produção da uva de mesa.  
Preceitos gerais para a cultura das árvores de fruto: Solo, Exposição e Clima.  
Doenças das Pereiras, Macieiras e Mar-meleiros.  
Doenças dos Pessegueiros, Damasqueiros e Ameixieiras.  
Insectos nocivos às fruteiras—Como se combatem.  
Colheita e conservação da fruta.  
Secagem da fruta.  
Secagem das uvas e dos figos.  
Embalagem de frutos.  
Preparação dos terrenos para horta  
Adubação das plantas hortenses.  
Culturas forçadas.  
Couves.  
Cenouras, betarrabas hortenses e rabanetes.  
Couve-flor.  
Cultura da cebola.  
O morangueiro.  
Cultura do meloeiro.  
Plantas melíferas.

Plantas medicinais.  
O castanheiro.  
A nogueira.  
Os carvalhos.  
Eucaliptos.  
O desbaste e o corte das árvores florestais.  
Vinificação racional.  
Vinificações anormais.  
A conservação racional do vinho.  
Lagares, esmagadores e prensas para vinho.  
Análise dos mostos e dos vinhos.  
Correcção dos mostos e dos vinhos.  
Doenças e alterações dos vinhos.  
Como se engarrafam vinhos.  
Aguardentes.  
Como se fabrica a manteiga.  
Calendário do apicultor.  
O mel.  
A cera.  
Colmeias móveis.  
A amoreira e o bicho da seda.  
O A B C da sericicultura.  
Estábulos  
Cavalariças.  
Pocilgas.  
Ovis.  
Galinheiros.  
Canis.  
Abegoarias.  
Silos.  
Reprodução das árvores de fruto: Sementeiras, transplantações, plantações de estaca e mergulhia.  
Reprodução e multiplicação das árvores de fruto—Enxertia.  
Bombas para poços.  
Os motores na lavoura.  
Charruas e grades.  
Semeadores e plantadores.  
Debulhadores, descaroladores, tararas e crivos.  
Pequenas máquinas agrícolas.  
Como se levanta a planta de um terreno.

E outros.

Ver condições de assinatura das cartilhas  
do **LABRADOR** na segunda página da capa

**Preço deste volume  
vendido avulso 5\$00**

**ESCRITÓRIOS:**  
Avenida dos Allados, 66-1.º  
Telefone 2534—PORTO