FORMULA PARA CONSERVAR FRUTAS «AL NATURAL» PARA EXPOSICION

POR

DILLMAN S. BULLOCK, M. Sc., M. AGR.

El preservativo que motiva estas líneas ha dado tan buenos resultados y tantas personas me han pedido la fórmula que he creído conveniente darla a la publicidad por medio de la «Revista Chilena de Historia Natural». La fórmula fué publicada hace algunos años en una revista de los Estados Unidos, de modo que no es original en ningún sentido. Ignoro el nombre del que la originó.

Agua destilada	4.000 c. c.
Cloruro de zinc	200 gr.
Formalina	100 c. c.
Glicerina	100 c. c.

Disolver el cloruro de zinc en el agua hirviendo y filtrar la solución inmediatamente cuando está aún caliente. En seguida se añade la formalina y la glicerina. Después de fría es casi seguro que habrá algo de sedimento. Decantar la solución clara para el uso.

Usando frascos de boca ancha se coloca la fruta en la posición deseada en los frascos y se cubre completamente con el líquido frío.

Frutas blandas como frambuesas, frutillas o moras no se conservan muy bien. Cerezas de colores oscuros se disuelve algo del color en el líquido de modo que su conservación no es completamente satisfactoria. Manzanas, peras, duraznos, ciruelas, cerezas de colores claros, limones, kakis y naranjas se conservan casi en sus colores al día de tomarlas de los árboles. Para esto debe guardarse los frascos de los rayos directos del sol.

En caso que se desee, puede cortarse la fruta para mostrar su interior, sin ningún peligro de que no se conserve.

Esta solución se presta para la conservación de una colección de variedades de distintas clases de frutas para el estudio o para un muestrario de las frutas cuyos árboles tiene en venta un criadero. Para mostrar las diferentes enfermedades que atacan la fruta o los trabajos de un sin número de insectos perjudiciales y los daños que éstos hacen es admirable. Actualmente tenemos muestras de duraznos enteros y corta-

dos conservados en esta solución desde el año 1929 y están en perfecto estado.

Conviene tener los frascos guardados encima de cartón grueso o celotex porque siempre sale algo del líquido aún con los mejores tipos de frascos con goma para conserva.

ANGOL, 7 de Mayo de 1936.