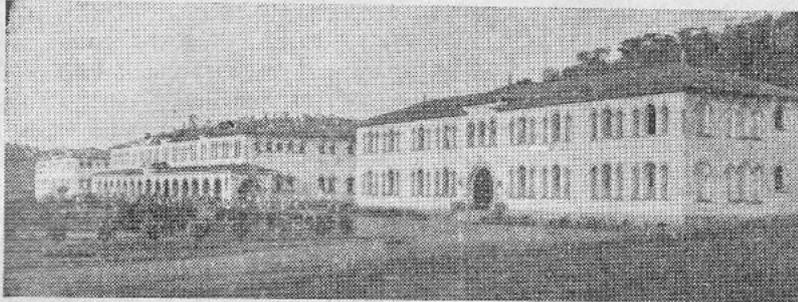


J. Farah

© CULTIVADOR

Diretor:

JOSÉ FARAH



Gerente:

M. MAESTRI

Órgão Oficial Informativo, Agrícola e Cultural dos Professores e Funcionários da Escola Agrotécnica do ESPÍRITO SANTO

ANO I

— São João de Petrópolis, 1.º de abril de 1949

— Nos. 25 e 26

A NOSSA TIPOGRAFIA

O "CULTIVADOR" adquiriu a sua Tipografia. Depois de bastantes esforços, sacrifícios e muita luta, conseguimos realizar o nosso velho sonho. E parece-nos que já no próximo número êste jornal deverá ser imprimido na sua máquina própria, pois a mesma se acha em nossa Escola, montada a espera apenas dos tipos que deverão chegar ainda êste mês.

Sim, caros leitores, para nós que vi- mos acompanhando a marcha do nosso órgão, nada poderia nos alegrar mais do que tal realização. A idéia lançada, cres- ceu, tomou vulto e eis o seu fim concreti- zado. Agora, é continuar a batalhar pela diretriz que traçamos. Desta não nos afas- taremos em hipótese alguma. Seremos in- transigentemente um jornal informativo para o lavrador e para o criador, sem o me- nor interêsse de lucro.

Estamos hoje, iniciando o segundo ano de vida. Os inúmeros pedidos de as- sinaturas que estamos recebendo, bem co- mo as manifestações espontâneas, expres- sando felicitações e aplausos pela passa- gem do nosso primeiro aniversário, ates- tam de modo categórico e inequívoco o grande e animado interêsse que "O Cul- tivador" vem despertando entre os que vi- vem no campo.

Os nossos trabalhos têm constituído desde então, um acontecimento inédito nos

meios agrícolas do Estado do Espírito Santo. Por isso havemos de corresponder sempre e sempre a tôdas estas provas de confiança que instante a instante estamos recebendo e dentro dêste padrão de ativi- dades, procuraremos cumprir com o nosso dever, fazendo executar um programa cujo único fim consiste em continuar a am- parar uma classe constituída por uma gen- te dedicada ao trabalho honesto e produ- tivo.

Agradecendo a todos aquêles que nos honraram com as suas manifestações, ani- mando-nos e encorajando-nos para a con- tinuidade desta jornada que sabemos dura e árdua, sentimo-nos perfeitamente a von- tade para, embora envaidecidos, declarar- mos que apenas estamos procurando **CUMPRIR COM O NOSSO DEVER** de trabalhar pela classe rural, pondo à sua disposição tudo aquilo que estiver dentro do limite de nossa capacidade.

E estamos certos, a nossa máquina há de aumentar consideravelmente a fôrça de nosso ideal para num só objetivo conti- nuar mais do que nunca, ao lado da Esco- la Agrotécnica lutando pelo engrandeci- mento econômico de nossa terra, pela ele- vação do nível de vida de nosso povo, pelo aproveitamento dos nossos recursos e en- fim pela educação de nossa População Rural.

AS SEMENTEIRAS VÊM AÍ

Joaquim de Brito Nicolau

Chegou o momento de nos prepararmos. Maio e junho se aproximam. Os meses apropriados para o semeio. A época mais aconselhada para levarmos aos nossos canteiros devidamente preparados as boas sementes, visando a caída das águas, lá para outubro até dezembro, quando fazemos o transplante, a operação cuidadosa e necessária de procurar dar a cada mudinha um ambiente melhor à sua educação, seu maior desenvolvimento e sua vida muito mais feliz.

Guardemos as nossas sementes, certo de que devemos enriquecer a terra com belíssimas fruteiras, proveitosas à humanidade e a existência mais saudável. Mas antes vamos procurar saber como devemos conseguí-las. O que não é difícil. Basta apenas um pouco de atenção e tudo será fácil. Depois, procuremos organizar os bons canteiros com os nossos conhecimentos, na expectativa do tempo que garantirão a certeza dos sucessos futuros.

Em primeiro lugar vejamos as melhores árvores que produzem os frutos. As fruteiras devem ser rigorosas, mais produtivas e perfeitamente sadias, isto é, que não estejam doentes ou atacadas por moléstias e pragas. Os frutos são colhidos quase maduros, na fase de semi-maturação, tamanho médio e uniforme com aspecto agradável.

Seguidamente extraímos as sementes pelo processo de fragmentação que consiste em cortar os frutos por intermédio de uma faca de bambu, denteada ou lisa para não ferir as sementes e expremê-los em uma peneira. Este sistema, empregamos aos frutos que apresentam dificuldades na extração, com as sementes presas a polpa (parte carnuda dos frutos).

Na lavagem efetuada logo depois, empregamos cal ou cinza para tirar a mucilagem que envolve as sementes (camada superficial, escorregadia, aderente às sementes). Em água corrente, lavamos, notando-se a ausência da mucilagem quando as sementes estão ásperas. Com este trabalho as sementes não ficam presas uma nas outras no secamento, facilitando o semeio e a germinação se processa mais comodamente.

Secamos as sementes à sombra sobre taboleiros ou sacos estendidos. O sol é prejudicial. Afeta o poder germinativo e a semente não nasce. Os lugares arejados, sem calor com uma temperatura suave, o secamento se faz com mais perfeição.

Muito importante é a seleção, tendo em mente um melhor aproveitamento na germinação e na obtenção de mudas vigorosas de grande crescimento. Temos 2 processos para selecionarmos. Na "seleção pela água", colocamos as sementes numa vasilha com água após a lavagem e eliminamos tôdas as sementes que ficam boiando; as chôchas e estragadas e aproveitamos as sementes que vão para o fundo; as pesadas e por conseguinte as boas. Nesta seleção não sobe a superfície d'água muitas sementes ruins que devemos eliminar na "seleção individual". Esta fazemos quando as sementes estão secas. É a seleção empregada para tôdas as sementes. O que não acontece com a "seleção pela água", mas generalizada para as pe-

quenas sementes como Limão, Laranja, etc... Na "seleção individual" desprezamos as chôchas, enrugadas, pequenas, manchadas e partidas. E para o nosso semeio somente as perfeitas, cheias ou pesadas e mais ou menos uniformes.

Tudo bem sabido. E agora, caminhemos um pouco mais. Vamos até as sementeiras. O nosso principal objetivo. Em poucas palavras muita coisa útil sabemos. Daí, esperamos a grande porcentagem na germinação e a prosperidade tão almejada.

Basta um tipo só de sementeiras (Sementeiras de Campo) e esclareceremos o conveniente. Nada pois de muita complicação.

Num terreno plano pois de boa insolação tendo próximo muita água, deve ser o local preferível para as sementeiras. Revolvida a terra pelo arado e os torrões bem desmanchados pela grade, construímos os canteiros, obedecendo a orientação Norte-Sul, em comprimento, perpendicular ao Nascente-POente, para uma melhor distribuição do sol. Antes é necessário areia e adubo. Este último no caso de haver pouca fertilidade. A quantidade empregada na construção é sempre calculada mais ou menos: 2 partes de terra; 1 de areia e 1 de adubo (estêrco de curral), quando se trata de uma área pequena; ou mesmo, podemos avaliar uma boa extensão. Na terra bem destorroada espalhamos a areia e o adubo e misturamos com a grade ou enxadas. Naturalmente que o adubo serve para a alimentação e a areia para um melhor arejamento e evitar a propagação de certas doenças nas sementeiras.

Largura da sementeira 1,00 m.

Altura 0,25 m.

O comprimento depende da quantidade de sementes.

De uma sementeira a outra deve haver um espaço de 0,50 m (rua) para facilitar as regas e escarificações. Tudo isto se faz com cordões esticados nas medidas determinadas. Com enxadas acertamos e preparamos os leitos que deverão receber as sementes.

O semeio é feito em sulcos de pequena profundidade, mas de acôrdo com o tamanho das sementes. No comprimento do leito esticamos um cordão e por êle tiramos a primeira reta que facilitará a abertura de todos os outros sulcos. É um trabalho que fazemos, improvisado com madeira um "marcador de fileiras" na distância determinada. Cada sementeira deve dar no mínimo 5 fileiras distanciadas de 0,15 m. Seguidamente dispomos as sementes nos sulcos ou damos um pequeno espaço entre uma e outra. Cobrimos ligeiramente com terra e peneiramos uma camada de areia de pequena espessura sobre o leito, completando o semeio.

Para evitar a ação forte dos raios solares, o sapé, a palha e as fôlhas de palmeira, servem para a cobertura das sementeiras. Cobertura esta que fazemos quando o tempo está quente com sol forte. Descobri-

(continua na pág. 5)

A ENXURRADA

A erosão ou enxurrada tem sido e é ainda uma das maiores causas de empobrecimento dos terrenos. Ela atua nos solos de morro transportando, para as baixadas, o estêrco, a terra fina, fôfa, rica da superfície e os micróbios que fazem o apodrecimento e utilização dos esterco pelas plantas. Além desse transporte mecânico do solo, há ainda o empobrecimento químico, isto é, a retirada, pela enxurrada, dos minerais solúveis na água. O solo de morro perde então pela erosão: o estêrco, a terra boa, os micróbios úteis e os fertilizantes solúveis. Em alguns países, a pesquisa mostrou que a erosão empobrece o solo 21 vezes mais do que as plantas cultivadas.

Dêsse modo, os solos em declive, ficam lavados, nus, duros e as plantas que lá estão não podem penetrar, as raízes do solo, não encontram os alimentos necessários, ficam desprotegidas e dão pequena ou nenhuma colheita. Este empobrecimento da terra é de alta importância na fazenda, porque diminui a produção, o que significa um aumento no custo de produzir e uma diminuição no lucro do lavrador.

A erosão é pois um fator importantíssimo na economia agrícola de todos os países, nas lavouras, nos pomares e nas pastagens.

A intensidade da enxurrada aumenta com a declividade do solo, com a rapidez e quantidade das chuvas, com a natureza do terreno e com a diminuição da vegetação do solo (cobertura).

Nas capoeiras e nas matas a erosão é muito pequena. Nos pastos de morro, bem formados, o capim segura bem a água da enxurrada. Os cafezais, os pomares, os milharais, etc., são os que mais sofrem os efeitos danosos da erosão quando colocados em solos inclinados. É uma necessidade imperiosa diminuir, atenuar os efeitos da erosão na fazenda, e o lavrador poderá fazê-lo por meio de:

1 — Uso adequado dos terrenos — procurando fazer lavouras só nas baixadas ou pé de morros, deixando os pastos nas partes altas.

2 — Reflorestar os altos íngremes — deixar crescer e manter as capoeiras nos altos.

3 — Fazer com o arado alguns sulcos de "banda" nos morros, de modo a deter a enxurrada e obrigar a água a infiltrar-se na terra. Nas lavouras em morros, deve-se fazer diversos sulcos laterais, paralelos, distantes — 10 a 20 metros, um do outro.

4 — Plantar em Curvas de Nível (no caso de precisar plantar em morros alguma planta perene (café, pomar, etc.) pode-se fazer fileiras em níveis certos de modo que com a cultivagem mecânica formam-se banquetas de terra que retêm a enxurrada).

5 — Plantar as lavouras em fileiras de "banda" ou transversais ao morro (quando uma lavoura precisa ser feita no morro por falta de vargens) as fileiras devem ser feitas de "banda" e não de morro acima.

6 — Pomares em terraços (os morros destinados a pomares devem ser terraceados, isto é, fazerem-se banquetas em nível e plantarem-se as árvores dentro delas). Assim a enxurrada é obrigada a parar e entrar na terra.



EXPEDIENTE

"O CULTIVADOR" é um órgão de divulgação quinzenal de ensinamentos e notícias sobre a Agricultura, Pecuária e Indústrias Rurais.

Destinado a atender às classes produtoras do Estado do Espírito Santo, constitui por assim dizer o traço de união que as liga à Escola Agrotécnica, "Espírito Santo".

São seus colaboradores os professores e funcionários dessa Escola.

"O CULTIVADOR" aceitará com satisfação as consultas dos lavradores e de todas as pessoas interessadas no magno problema da produção.

ASSINATURA ANUAL — Cr\$ 20,00

CORRESPONDÊNCIA

Redação do "O CULTIVADOR"
Escola Agrotécnica
São João de Petrópolis
Estado do Espírito Santo.

AFTOSA

(VACINA HERTAPE CONTRA)

Vacinas Hemático, Manqueira, Garrotilho, Peste Suína, Diarréia e outras. — Sôros Antiofídico, Antitetânico, Contra o Garrotilho e outros Produtos. — Antimorbina, Seringas Champion e acessórios.

Preços especiais — Aceitam-se representantes para o interior. — Serviço de pronta entrega nos Correios, ônibus e trens. — Atende pelo reembolso postal.

H. M. GOMES

Rua Nestor Gomes, 168 — End. Telegráfico: «VACINAS»

VITÓRIA — ESP. SANTO

Há ainda outros modos de segurar a erosão, como a cultura em faixa de nível, muito usada para as plantas anuais. Este método de controlar a erosão é bastante eficiente e consiste em fazer a intercalação na cultura que se vai explorar, de faixas com 3 metros de largura, geralmente, de uma leguminosa ou capim, sendo o gordura o mais ideal.

HIGIENE NAS FAZENDAS

Raimundo L. Faria
Médico, Prof. de Higiene Rural
da E.S.A.V.

Impossível será num simples artigo de revista estudar com detalhes tôdas as questões relacionadas com a "HIGIENE NAS FAZENDAS". Limitaremos apenas a focalizar os vários problemas mostrando que todos têm solução e prontificando-nos a fornecê-la àqueles que se interessarem.

As fazendas do interior do Brasil, com algumas exceções, apresentam sempre o mesmo aspecto desolador: o caráter utilitário de sua construção, desprezando-se todos os requisitos de higiene e conforto.

O fazendeiro constrói a sua casa sempre nas proximidades da "aguada": não trás a água para casa, mas leva a casa para a água. Não procura saber a boa localização da residência, a sua posição em relação ao sol, a sua arquitetura, a salubridade da vizinhança. É a lei do menor esforço. De um lado da casa constrói o paiol, a cavalariça ou cocheira. Do outro lado, os depósitos: aproveita o porão da casa, cerca-o de tábuas e ali cria porcos. Em frente, o moinho, as máquinas beneficiadoras, o engenho de cana. O espaço vazio é o curral onde se prendem os bezerros ou ordenham as vacas. Amontoa os resíduos, palhas de café, arroz, feijão, tudo nas proximidades da casa. O bagaço de cana é lançado em frente à porteira do curral para servir de ponte, apodrecendo, produzindo mau cheiro, formando brejos, criando moscas, mosquitos e animais nocivos. A palha de café, fermentando-se no fundo da casa de máquinas, poderá provocar incêndios, além de servir de viveiro de moscas e mosquitos. O estêrco de curral, amontoado diariamente nas proximidades da residência, encarrega-se de fornecer mau cheiro e moscas, além de doenças que se transmitem aos animais e ao homem; os lixos e palhadas fornecem as pulgas e bichos de pé que atacam indistintamente animais e homens. Bicho de pé e bacilo do tétano, são, em quase tôdas as fazendas, vizinhos inseparáveis e auxiliares mútuos na produção do tétano que tantas vidas rouba.

Os paióis enchem-se de ratos que dão prejuízos incalculáveis e transmitem doenças.

Percevejos, baratas, aranhas, escorpiões, cobras, piolhos, etc., completam a família do fazendeiro que desconhece os princípios de higiene, e se arruína com suas próprias mãos.

A falta de água encanada ou tratada, acarreta centenas de doenças. A ausência quase absoluta de latrinas, o horroroso costume de defecar nos matos e bananeiras, as latrinas por cima de córregos ou chiqueiros, acarretam verminose para o homem e animais. Convém frisar que a verminose no meio rural atinge, não raro a desolante cifra de 100%.

As doenças no meio rural são incontáveis. Dispondo de tudo para uma saúde perfeita, o fazendeiro, o homem rural em geral, é o mais doente de todos. A gripe, tuberculose, tifo, lepra, disenterias, malária e mais as doenças comuns ao homem e animais (car-

búnculo, raiva, aftosa, tuberculose, brucelose, etc.) inutilizam o fazendeiro ou reduzem a sua capacidade de trabalho a quase nada.

Os charlatões, benzedores, curandeiros, feiticeiros, macumbeiros, raizeiros, farmacêuticos sem consciência que clinicam, encarregam-se de acabar com o pouco de saúde que sobra ao fazendeiro.

Os quartos fechados, janelas calafetadas, lamparinas acesas, cheios de visitas, a ausência absoluta, de água, ar e luz, retiram do homem rural doente a pouca probabilidade de cura, quando enfermo.

O horror aos hospitais, o medo da conta do médico, a ausência de meios para pagar médicos e medicamentos, condenam o pobre homem rural a uma existência penosa, ao prolongamento da evolução das doenças, mortes muitas vezes evitáveis, perdas de chefes de família, miséria e desespero.

Os vícios; o álcool, o fumo, destroem a resistência orgânica já tão frágil, predispõem às doenças, incapacitam para o trabalho, acarretam filhos fracos, doentes e degenerados, encurtam a vida do homem do campo.

A péssima alimentação do homem rural, consequência da sua ignorância em matéria de higiene, não lhe fornece os elementos necessários para uma saúde perfeita.

O homem rural, que tem às suas portas o essencial para uma alimentação eficiente despreza essa dívida do céu e vai buscar nas cidades, já industrializadas, estragados pelas máquinas, destruídos pelo fogo, enlatados, e por preço absurdo os seus próprios produtos, aquilo que êle produziu por preço irrisório.

O analfabetismo, quase 100%, impede que o fazendeiro leia e aprenda a técnica das fazendas e as regras de bem viver. Impede que desenvolva o seu raciocínio, a sua capacidade de trabalho e a análise das cousas, o estudo dos meios de melhorar a sua produção e aumentar os seus rendimentos.

É lamentável dizer que grande maioria dos fazendeiros só lê almanaques e jornais de cidades do interior, nos quais acreditam piamente.

Higiene não é pois apenas "lavar o corpo" aos sábados, lavar o rosto tôdas as manhãs, escovar os dentes uma vez por dia e "lavar os pés para deitar", mas sim o conhecimento de tôdas as regras que vissem poupar a saúde, prolongar a vida e manter as energias para o trabalho organizado, para o progresso individual e coletivo.

Ter higiene é realizar tôdas as medidas que vissem combater os erros acima citados os quais procuraremos resumir:

OS MILHARAIOS DEVEM SER APROVEITADOS

Os fazendeiros não devem desprezar o valor alimentício dos milharais que tenham sido prejudicados pela seca ou por um calor intenso. As experiências realizadas pelas estações agrônômicas mostram que os talos sem espigas contêm quase tanto alimento, pêso por pêso como as plantas com espigas.

O milho que é cortado antes que as plantas se tenham secado completamente é o que dá mais alimento. As plantas perdem proteína a medida que se secam, contudo, deverão ser deixadas no campo se é que vão crescer mais, mesmo quando não produzam mais espigas.

1) Escolha, para construir a sua residência, um lugar saudável e longe de brejos e rios, bem isolado, bem ventilado, com bom escoamento para as águas.

2) Leve a água para sua casa em vez de levar a casa para a água.

3) Faça as pocilgas, paióis, máquinas, depósitos, currais, estábulos, etc., afastados de sua residência. A vizinhança de porcos, cavalos, bois e outros animais, só convêm aos animais.

4) Transporte os resíduos das máquinas (palhas de café, de arroz, de feijão, etc.) para esterqueiras apropriadas, longe das residências e próximas dos campos de cultura, para serem transformados em adubos e ficará livre de moscas e mosquitos, além de ser econômico pelo aumento da produção.

5) Queime o bagaço de cana na própria fornalha do engenho, economizando lenha e acabando com o alagamento de terrenos e produção de moscas, mosquitos, ratos, etc.

6) Mantenha bem limpos os terreiros, porões e vizinhanças de sua casa e ficará livre do mau cheiro, pulgas, bicho de pé, tétano, verminoses de animais e de doenças diversas.

7) Faça os seus paióis à prova de ratos e combata êsses animais destruidores e transmissores de doenças. O prejuízo que êsses animais causam em um ano daria para construir vários paióis à prova de ratos.

8) Cuide da aguada de sua fazenda, tratando-a convenientemente, filtrando a água para beber e evitará dezenas de moléstias em si, em pessoas de sua família e empregados.

9) Construa a sua latrina, dentro ou fora da residência e acabe de vez com as bananeiras transformadas em privadas e "matos". Os "matos e bananeiras" como latrinas são fontes inexgotáveis de verminose, tifo, disenterias, tuberculose e outras doenças. Contaminam os animais domésticos e dizimam os seus rebanhos.

10) Combata as doenças, evitando-as de preferência. É mais fácil evitar que curar. Tôda doença infecciosa é evitável por meio da higiene.

AS SEMENTEIRAS VÊM AÍ

(continuação da pág. 2)

mos sempre à tarde, na 2.^a rega que completa os trabalhos do dia.

Finalmente, devemos trazer as nossas sementeiras sempre limpas e escarificadas. As mudinhas não sofrem a concorrência dos pequenos matos e conseqüentemente uma maior conservação de umidade.

A escarificação é feita entre as fileiras, revolvendo um pouco a terra com um cabo de vassoura, tendo na extremidade um pedaço de madeira com pontas de 4 a 5 pregos salientes.

11) Estenda êsses cuidados aos animais, pois da saúde do rebanho depende a riqueza do criador.

12) Dê assistência médica à sua família, e aos seus empregados, organizando "Serviço de Saúde" com a cooperação dos fazendeiros vizinhos. Evite de qualquer maneira a presença dos charlatões, curandeiros, benzedores, raizeiros, macumbeiros e farmacêuticos que clinicam, pois êstes só podem ser prejudiciais, arruinam o doente e encarecem o tratamento.

13) Mantenha, em caso de doença, os quartos com janelas abertas, bem ventilados, arejados, limpos, pois qualquer que seja a doença deve ser combatida com as grandes armas: ar, luz, água, limpeza.

14) Interne os seus doentes em hospitais, onde terão médico, remédio e higiene, afastando ao mesmo tempo o perigo de contaminar outras pessoas.

15) Combata os vícios. O álcool reduziu o negro a uma grande inferioridade e ameaça transformar todo o homem rural num decadente. Além disso, enfraquece o indivíduo, predispõe o organismo às doenças, acarreta a formação de filhos fracos e imbecis, arrasta o homem à miséria e ao crime.

16) Procure conhecer as bases fundamentais de uma boa alimentação. Alimente o seu trabalhador de um modo racional, sem grande aumento de despesa e verá como o homem bem alimentado será capaz de produzir o dôbro do trabalho e dobrar a sua riqueza.

17) Dê escolas aos seus filhos e empregados; desenvolva as suas inteligências e capacidade de raciocinar e verá como a leitura de bons livros é capaz de criar um ambiente melhor no meio rural, mais sã, mais produtivo, mais econômico.

18) Procure conhecer bem a higiene e aplicá-la em sua fazenda. Higiene é economia, é riqueza, é saúde, é prosperidade, é concepção de filhos fortes, e inteligentes, é a garantia da estabilidade e mesmo aumento de seu patrimônio material e moral.

19) Dirija-se à Escola Agrotécnica e receberá sempre um conselho, uma orientação que vise instruí-lo e ensinar-lhe o caminho da saúde e da prosperidade.

(Transcrito de CERES).

PRODUÇÃO DE LEITE DE ALTA QUALIDADE

(Divulgação)

Moacyr Maestri

O leite é o mais importante dos alimentos, mas, ao mesmo tempo, o mais sujeito a alterações que lhe prejudicam o valor e diminuem a conservação.

Tais alterações são produzidas principalmente por germes visíveis somente ao microscópio, chamados *bactérias*, as quais encontram no leite um meio próprio para seu crescimento e multiplicação.

Supõe-se que o úbere sadio elabore o leite isento de germes. No entanto, a partir do próprio úbere até seu destino final, o leite passa através duma série longa de tratos e baldeações, durante os quais vai recebendo cargas de germes de diversos tipos, que nele se multiplicam com espantosa rapidez, desde que a temperatura os favoreça.

Na realidade, a temperatura constitui o único fator que determinará o maior ou menor desenvolvimento das bactérias que hajam entrado no leite. Abaixo de 0° (temperatura de congelação) as bactérias não se desenvolvem. De 0° a 15° o desenvolvimento é muito vagaroso. Entre 15° e 30° a maioria dos germes possui o seu ótimo de desenvolvimento. Acima de 40° já começa a morte dos germes.

A maioria das bactérias do leite não são prejudiciais à saúde, mas um leite com grande número de bactérias azeda e talha rapidamente, não podendo pois ser guardado por muito tempo. Além disso, se destinado à fabricação de queijos e manteiga, dará produtos de qualidade inferior, que se incham, adquirem mau gosto ou rançam com facilidade.

Para destruírem-se os germes do leite dispõe-se de dois processos: a fervura demorada e a pasteurização. A pasteurização consiste num aquecimento até certa temperatura, que é mantida por um determinado tempo, seguido de um resfriamento rápido.

A produção de um leite de alta qualidade, isto é, que satisfaça os requisitos essenciais de:

- segurança
- alto valor alimentar
- bom cheiro e bom sabor
- limpeza
- boa conservação

exige a observância de uma série de cuidados, com relação à vaca, às instalações, aos vaqueiros, aos utensílios, à ordenha e ao manêjo do leite.

1. VACA

Algumas doenças do gado se transmitem por germes que passam da vaca doente para o leite, quer seja diretamente através do úbere, quer seja indiretamente através das poeiras de fezes. Dessas doenças as mais importantes são a tuberculose, brucelose, aftosa, antraz e mamite.

Bebendo o leite contaminado, o homem contrairá a doença. Verdade que a pasteurização destrói os germes causadores de doenças, mas o leite consumido na totalidade de nossas fazendas e vilas e na maioria

de nossas cidades não é pasteurizado.

Como primeira regra, conserve seu rebanho leiteiro em bom estado de saúde e elimine o leite das vacas doentes e as próprias vacas quando necessário.

A alimentação influi sobre a qualidade do leite, ora variando seu valor nutritivo, ora comunicando-lhe cheiro e gosto diferentes. Vacas mal alimentadas ou alimentos impróprios forçosamente produzirão leite inferior.

Alimente suas vacas bem e com alimentos adequados.

Durante a ordenha, uma verdadeira chuva de poeira — terra, fezes secas, cabelos, escamas de pele — cai do úbere e flancos da vaca sobre o balde em que se recebe o leite. Esse pó não só vem a tornar o leite imundo, como também serve de meio de transporte a uma imensidade de germes, que poderão ser germes causadores de doenças, ou germes comuns que diminuam a qualidade do leite.

Boa prática para evitar êsse inconveniente é raspar ou lavar metódicamente a região do úbere e flancos da vaca.

Contudo, não se deve lavar pouco tempo antes da ordenha, pois que a água da lavagem escorrerá pelo úbere e têtas, indo misturar-se ao leite.

Experiências mostraram que a lavagem efetuada momentos antes da ordenha aumentou o número de germes no leite em vez de diminuir.

Habitui-se a raspar ou lavar as vacas regularmente. Lave com jato de mangueira por ser mais fácil, mas lave com suficiente antecedência, de modo que a região lavada (úbere e flancos) esteja completamente seca no momento da ordenha.

2. INSTALAÇÕES

Diretamente, as instalações, quer luxuosas, quer simples, exercem influência menor sobre a qualidade do leite, desde que se conservem sempre limpas. Requer-se, numa instalação para ordenha, a ausência de poeiras, a eliminação das moscas e outros animais nocivos porventura existentes, e espaço suficiente para que os movimentos se procedam em ordem e sem atropelos. As variações por ocasião da ordenha, o excesso de movimentação, tornam-se prejudiciais por levantarem poeira que irá cair no leite.

Tenha sempre limpa sua instalação de ordenha. Evite a poeira. Combata as moscas.

3. VAQUEIROS

Como a vaca doente pode passar para o leite germes causadores de doença, assim também acontece com o vaqueiro doente. Doenças, como a disenteria, difteria, tuberculose humana, tifo e paratifo, transmitem-se diretamente do homem para o leite. Outras, como a angina e a febre escarlate, passam primeiramente para a vaca e depois para o leite.

Certifique-se portanto de que seu ordenhador é um homem sadio.

A ordenha constitui uma arte que exige do vaqueiro certo número de qualidades (como rapidez, paciência e habilidade), sem as quais se compromete às vezes o êxito da ordenha.

Escolha bons ordenhadores para estar seguro de um bom serviço.

4. UTENSÍLIOS

Os utensílios são a mais importante fonte de contaminação, aquela que maior número de germes carrega para o leite. Sôzinha vale mais que tôdas as outras fontes reunidas.

A fina película e as partículas de leite que permanecem na superfície do vasilhame usado permitem um desenvolvimento fantástico dos germes de contaminação. Não sendo removidos êsses restos e mortos os germes, o leite que vier a entrar em contato com tais superfícies se contaminará com extrema rapidez.

Para remover os restos de leite das superfícies é preciso *lavar os utensílios* e para eliminar os germes é preciso *esterilizar os utensílios*.

Em resumo, a lavagem completa se faz da seguinte maneira:

a. Passar abundante quantidade de água fria, de preferência sob pressão (jato de mangueira).

b. Lavar com água morna (40° - 50°) em que se dissolveu uma das substâncias abaixo:

I. carbonato de sódio

II. soda cáustica

III. fosfato normal de sódio

IV. mistura de 60% de carbonato de sódio, 35% de fosfato normal de sódio e 5% de bicromato de potássio

V. decoada (que contém carbonato de potássio).

Preparar a solução com 0,5% da substância escolhida e com ela molhar as superfícies a lavar. Esfregar com uma escova apropriada até que a superfície fique lisa e brilhante.

c. Enxaguar com bastante água fervente.

A esterilização pode ser feita pelo calor ou por substâncias desinfetantes.

Pelo calor ou esteriliza-se com vapor d'água vapor de caldeira ou em panelões em que se colocou um estrado acima do nível da água para nêle embarcar o vasilhame a esterilizar) ou esteriliza-se fervendo as vasilhas em água. A esterilização a vapor deve processar-se logo após a lavagem.

Das substâncias desinfetantes, empregam-se os hipocloreto e cloraminas. A esterilização por êsse meio deve efetuar-se antes de uso do vasilhame.

Quando na fazenda não se puder esterilizar por nenhum dos meios indicados aconselha-se a lavar as vasilhas antes do uso com abundante quantidade de água comprovadamente limpa, preferivelmente sob pressão (jato de mangueira).

Nos intervalos de uso, os utensílios serão postos a secar ao sol, emborcados sôbre estrados de madeira especialmente construídos para êsse fim.

Lave os utensílios do melhor modo possível e esterilize-os se puder. Mantenha as vasilhas emborcadas ao sol. Lembre-se de que é pelos utensílios que entra a maior quantidade de germes no leite.

5. ORDENHA

Como preceito elementar de limpeza, o ordenhador antes de iniciar a ordenha terá de lavar as mãos com água limpa e sabão e enxugá-las bem. Mãos sujas e molhadas concorrem para aumentar a contaminação do leite. Por inconveniente, desaconselha-se o costume de umedecer as mãos no próprio leite para amaciar as tétas. No caso de tétas muito duras que necessitem de amaciamento, empregar vaselina.

Ordenhe com mãos limpas e secas.

A fim de evitar que as poeiras da pele, a chuva de pó referida atrás, caiam sôbre o leite, passa-se na região do úbere e flancos um pano limpo e úmido — pano umedecido apenas e não molhado. Com isso a poeira permanece segura à pele, não se desprendendo enquanto se processa a ordenha.

Empregando-se para receber o leite na ordenha, baldes parcialmente cobertos ao invés dos baldes comuns, diminui-se a possibilidade de entrada de poeira, tanto a procedente da pele da vaca quanto a provinda do ar.

Passa um pano limpo e úmido no úbere e flancos da vaca. Use baldes parcialmente cobertos para ordenhar.

Experiências têm evidenciado que os primeiros jatos de leite saem das tétas com maior número de germes do que os jatos seguintes. Em geral, êsses germes não provocam alterações sensíveis no leite. Contudo é boa norma desprezarem-se os dois primeiros jatos (se não puser o bezerrô a mamar antes da ordenha), recebendo-os em vasilha à parte e não jogando-os no chão, o que atrairia môscas, com todos os seus inconvenientes.

Despreze os dois primeiros jatos, mas não os jogue no chão.

A coagem do leite através duma pasta de algodão, dum pano, ou doutro material é aconselhada por alguns autores. O único valor dessa prática está em eliminar sujeiras maiores, visíveis, as quais, se permanecessem no leite, viriam a atestar a falta de cuidado com que se efetuou a ordenha. A eliminação dessas sujeiras em nada beneficiará a qualidade do leite. Apenas lhe dará um aspecto extrínseco mais agradável e tirará ao consumidor um meio rápido de reconhecer que o leite adquirido se enquadra numa classe inferior.

Coe o seu leite, mas faça da coagem um método para verificar e melhorar os cuidados que se dispensam à ordenha.

6. MANEJO DO LEITE

Para ir da fonte produtora — a fazenda — à fonte consumidora — os consumidores ou as indústrias de laticínios, geralmente localizadas na cidade — o leite demora um certo tempo, durante o qual deve conservar-se sem apresentar alterações acentuadas.

Em condições ideais, o leite seria pasteurizado e transportado o mais rapidamente possível em veículos refrigerados. No entanto, para a maioria de nossas fazendas, torna-se impossível a pasteurização e refrigeração, por exigirem aparelhagem cara.

(continua na pág. seguinte)

EXPOSIÇÃO DE MILHO E OUTROS PRODUTOS

A Escola está se preparando para a sua 3.^a Semana dos Lavradores e 3.^a Semana Ruralista Feminina. Na véspera de sua inauguração, que deverá se verificar num dos dias da primeira quinzena do próximo mês de julho, haverá a 3.^a EXPOSIÇÃO DE MILHO do município de Santa Teresa, assim como exposição dos diversos outros produtos da lavoura.

Todos os lavradores já podem ir se preparando. Muitos prêmios serão distribuídos. Cada um, naturalmente, procurará se apresentar em melhores condições a fim de conseguir as primeiras colocações. E podem estar certos, vencerão aqueles que iniciam o seu preparo desde cedo, porquanto só com o tempo é que poderão selecionar os melhores lotes.

As instruções tanto para a Semana do Lavrador como para a Exposição, serão divulgados oportunamente.

Agora, entretanto, para uma melhor orientação, transcreveremos o MODO COMO O LAVRADOR DEVERÁ ESCOLHER AS ESPIGAS DE MILHO:

- 1.º) No paiol, escolhe-se um ou mais balaios de espigas com palha, que tenham bom tamanho, nem pequenas nem exageradamente grandes (de acordo com a variedade) com grossura boa e igual do pé à ponta.
- 2.º) Descascam-se as espigas com cuidado, para não cair nenhum grão, nem quebrar a ponta do sabugo.
- 3.º) Escolham-se as 30 ou 40 espigas mais iguais

entre si, que sejam de grossura igual da base à ponta bem granadas na ponta, mostrando pouco ou nenhum sabugo, carreiras certas, grãos do mesmo tamanho e firmes em toda parte.

- 4.º) Dessas 30 ou 40 espigas escolhem-se as dez melhores para a exposição. As dez espigas deverão ser as mais iguais possíveis.

Serão defeituosas as espigas que tenham:

- a) — A ponta mais fina do que a base.
- b) — A ponta mal granada, ou grande demais.
- c) — Grãos de cores diferentes.
- d) — Carreiras tortas e separadas.
- e) — Grãos carunchados.
- f) — Espigas faltando grãos.
- g) — A ponta cortada a canivete. (A ponta do sabugo não deve ser cortada).

EXPOSIÇÃO DE PRODUTOS

Os lavradores poderão expor também:
Sementes de feijões, arroz, etc.

Frutos.

Raízes: Batatas, Mandiocas, Inhames, Carás, etc.

Indústrias: Banha, Lingüiça, Lombo, Queijo, Conservas, Vinhos, Vinagres, Doces, Farinhas e Polvilho.

Artefatos: Vassouras, cordas, cabos, espalhadores, balaios, baixeiros, esteiras, móveis, cabrestos, cangas, arreios, ferramentas, etc.

Produção de leite de...

(continuação da pág. anterior)

Considerando-se que a conservação será tanto mais fácil quanto mais baixa for a temperatura, ao alcance do fazendeiro estão medidas simples e eficientes, como seja guardar o leite, enquanto se espera o transporte, em lugares frescos, e se viável, mesmo em tanques especialmente construídos, onde entre água corrente fria, originada de poços ou nascentes próximas.

Deixar o leite ao sol, por razões óbvias, é uma prática condenável e sumamente prejudicial.

Em síntese, procure transportar seu leite o mais depressa possível. Enquanto, porém, se aguarda o transporte, deposite o leite em local fresco e nunca ao sol.

CONCLUSÃO

O resultado da adoção destas medidas, simples na maioria, logo aparecerá: um leite limpo, de alta qualidade. Leite pelo qual os consumidores pagarão mais. Leite que dará uma excelente manteiga ou bons queijos. Leite que sua família poderá tomar sem receio.

Um dos seus maiores objetivos é a assistência direta à lavoura, em todos os seus setores.

CASAS PERNAMBUCANAS

A maior organização Brasileira Industrial de tecidos.

Uma filial em cada bairro, e muitas pelo Brasil. As Casas Pernambucanas, não têm intermediários, fabricam e vendem diretamente aos consumidores.

Novidades diariamente, sinceridade absoluta. Grande Stock de tecidos para todos os gostos e para todos fins.

SANTA TERESA

Rua Coronel Bonfim Júnior

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

A AGRICULTURA NA HISTÓRIA DO BRASIL

Ténisson Hora de Matos

Os primeiros europeus que pisaram o solo de nosso país escolheram o nome de Brasil para dar-lhe vida e expressão política no seio do Universo. E o fizeram com acêrto, pois o futuro o afirmara. Seu nome saiu de nossas matas, de nossa flora. Antes foi também denominado Ilha de Santa Cruz. Os dias se passaram e os portugueses viram-se diante não duma porção de terras cercadas d'água, mas sim num vasto litoral cujo ocidente só Deus poderia definir. Saiu, portanto, nos seus primeiros dias, com a legenda de Brasil. E depois, a agricultura foi-se tornando maior em suas terras, cresceu, multiplicou-se e dividiu-se em fases. Em 1723 caíram em nossa gleba as boas sementes de café. Apareceu, anos depois, uma grande civilização, criada pelo advento dessa planta. A cana de açúcar não menos contribuiu para o povoamento de

Pernambuco, Alagoas, Sergipe e Paraíba. A seringueira, oculta na amazônia, veio à tona dos fatos e mostrou-se orgulhosamente necessária, tendo atraído milhares e milhares de brasileiros e estrangeiros para as plagas onde vivia em abundância. O cacau registrou, em suas páginas, um grande ciclo. Empolgou também grande massa humana e ainda hoje reafirma veementemente sua grandeza e sua influência político-econômica em nosso país. À Bahia legou um tesouro, ao Brasil, ofertou uma grande fonte de sua economia.

A civilização do Brasil nasceu com a agricultura, "pari passo" marchando unidas, nos rubores de suas glórias, com suas fases de apogeu.

Tivemos, portanto, na Amazônia, a borracha e o cacau; em Paraíba, Pernambuco, Alagoas e Sergipe, a cana de açúcar; na Bahia, ainda o cacau; em São Paulo, o café. Assim foi. Hoje a agricultura é a base de nossa balança econômica e representa muito para o mundo, porque lhe fornece vários produtos de uso diário e imprescindíveis à subsistência da humanidade.

Se o presente é dêsse jaez, ao passado cabe a glória de hoje e de amanhã.

NOTÍCIAS E COMENTÁRIOS

VISITANTES

Honrou-nos, no mês de março p. findo, com sua visita, S. Excia., o Sr. Dr. Carlos Lindenberg, eminente Chefe do Executivo Estadual.

S. Excia. fazia-se acompanhar do Dr. Napoleão Fontenelle da Silveira, Secretário da Agricultura, Viação e Obras Públicas e outros auxiliares de relêvo no mundo político dêste Estado.

Na rápida passagem do Sr. Governador, o Diretor desta Escola, Agrônomo Lúcio Fernandes Ramos, teve oportunidade, mais uma vez, de mostrar-lhe todos os setores dêste Educandário em pleno funcionamento, no preparo da mocidade capixaba para as lides do Campo.

Aos visitantes, a Escola Agrotécnica, na pessoa do Dr. Lúcio Ramos, agradece a honrosa visita.

REUNIÃO DOS LAVRADORES

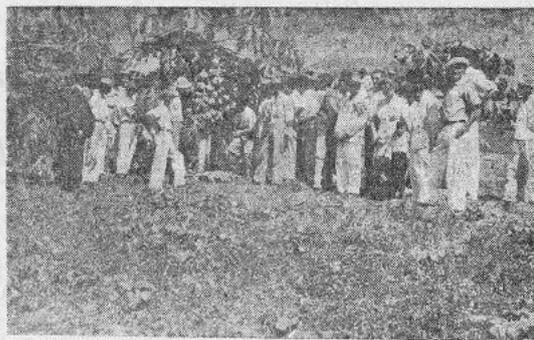
A Escola Agrotécnica do Espírito Santo prosseguindo em sua marcha triunfante em prol dos destinos da Agricultura capixaba, reuniu, no dia 6 de março último, mais uma turma de lavradores, havendo-lhes prestado vários ensinamentos e esclarecimentos de assuntos atinentes ao seu labor quotidiano.

É sempre assim que a nossa Escola vive, ensinando, orientando, esclarecendo, com vivo entusiasmo, os homens da lavoura, do campo. E aqui estamos, de braços e corações abertos, para receber todos aquêles que desejem nosso auxílio, com o único fim de, assim e sempre assim, trabalharmos pela grandeza de nossa estremecida gleba.

A Escola continua exibindo filmes educativos para os alunos, operários, funcionários, lavradores e Professôres.

LAVRADORES!

A Escola Agrotécnica, conta com a sua presença na Semana do Lavrador e Semana Ruralista Feminina, a realizar-se na primeira quinzena de julho próximo.



Lavradores assistindo à uma das aulas da última Semana do Lavrador na Escola

CADA ÁRVORE QUE TOMBA DEVE SER SUBSTITUÍDA POR U'A MUDA, PARÁ QUE AS GERAÇÕES FUTURAS NÃO SINTAM A FALTA QUE JÁ ESTAMOS OBSERVANDO EM CERTOS PONTOS NACIONAIS.

MODÉSTIA

Zelurze Guimarães

É preciso que o homem seja orgulhoso da sua dignidade.

Muitas vezes porém, torna-se antipático, quando exagerado. Nunca devemos nos gloriarmos das nossas vantagens pessoais. O homem quando muito orgulhoso, tudo em si é aptidão como o nascimento, a fortuna, o talento e o êxito.

A pessoa que se glorifica, que se exalta, torna-se odiosa aos seus semelhantes.

Podemos dizer que a vaidade é uma forma minorada do orgulho. Toda pessoa vaidosa é maldosa, e só procura ferir e ridicularizar o próximo.

A vaidade é somente uma tolice que se tende apenas a se vangloriar das vantagens exteriores e que não dependem da própria vontade.

É preciso portanto prestarmos muita atenção em nossas qualidades não publicando-as e também em nossos defeitos. Devemos ser modestos, e para que assim aconteça, consiste em não exagerarmos nossos dons naturais ou que adquirimos. O homem nunca deve julgar-se incapaz, vencido, sem a devida confiança em si próprio, mas também não poderá julgar-se superior a quem quer que seja. Aquêle que é modesto, vela sobre si mesmo e tendo noção de suas fraquezas, procura constantemente diminuir as suas aplicações. Quem é modesto é humilde, e em geral a humildade nasce do sentimento da fragilidade humana. E essa fragilidade vale pela dignidade e sinceridade, pois o virtuoso não se esconde, entretanto não se glorifica.

E para dar fim a minha pequena palestra, vou ler para vocês, uma frase muito certa que o Marquês de Maricá proferiu: "A modéstia é a moldura do merecimento que o garante e o realça."

(Palestra lida para os alunos)

CONSULTAS

PIMENTÃO E ERVILHA

N.º 16 A. M. O. COLATINA

Damos aqui algumas instruções que servirão para orientar as culturas do Pimentão e Ervilha:

PIMENTÃO: — As sementes depois de previamente desinfetadas com Uspulum sêco, devem ser semeadas em canteiros adubados com 7 kg de estêrco por metro quadrado, em linhas distanciadas de 10 cm e a pouca profundidade. São as mudinhas transplantadas para lugar definitivo quando tiverem 5 cm de altura.

O terreno deve ter sido arado, gradeado e riscado na distância de 30 cm. Nestes sulcos que devem ter uns 10 cm de profundidade, colocar, por metro, a quantidade seguinte de adubo o qual deve ser misturado com a terra:

Estêrco 1,5kg
Superfosfato ou farinha de ossos 30gr.

Faz-se nos sulcos a plantação das mudas por meio de chuços de madeira, os quais devem ir furando a terra a distância de 45 cm mais ou menos. Nestes buracos se colocam as mudas que são bem apertadas com a terra, irrigando-se em seguida, em abundância.

Depois de pegadas as plantas, não deixar que as mesmas sofram por falta de umidade no solo, regando-se a cultura sempre que houver falta de chuva.

ERVILHA: — Quanto à ervilha, prefere solos argilo-silicosos bastante umosos. A melhor época de plantação vai de março a meados de abril, podendo-se, prolongar a plantação até julho.

Distância: De linha a linha 60 cm; de planta a planta 30 cm, deitando-se 3 sementes por cova. A colheita é feita dois e meio a três meses depois da semeadura e quando os grãos estiverem bem gramados, mais ainda verdes.

ANTENOR GUIMARÃES & CIA. LTDA.

Casa fundada em 1888

End. Tel. "NAVEGAÇÃO" — Tel. — C — 329 e 763

VITÓRIA

—
ESPÍRITO SANTO

DEPARTAMENTOS: Navegação — Seguros — Estiva — Consignatários de Mercadorias — Representações — Comissões — Conta Própria.

ESTOQUE PERMANENTE DOS PRODUTOS: do Moinho Inglês — de White Martins — de Laminação Nacional de Metais — Sal de Macáu e Mossoró — Arroz do Rio Grande do Sul — Tintas e vernizes "EVERSEAL" e "SINTECOR" — Extintores — Fogões — Lanternas "COLEMAN" etc.

Para maiores esclarecimentos, agradecemos uma visita às nossas diversas seções.

SOCIAIS

No decurso de abril vêm passar suas datas natalícias:

Senhor Pascoal Lintini, irmão da Exma. Senhora D. Adelina Lintini Ramos, esposa do Diretor desta Escola;

José Rubens de Mendonça Uchôa, Técnico Agrícola d'êste Educandário;

Exma. Senhora D. Maria Serapião de Souza Herzog, Professôra desta Escola;

Os alunos: Armando Roberto Matiello; Álvaro Sabaini; Atilio Francisco da Silva; Derly Tononi; Domingos Luiz Nunes; Eraldo Gomes de Moraes; José Renato Ronconi; Moacyr José da Cruz e Norberto Santana.

Aos aniversariantes, os perenes votos de felicidades de "O Cultivador".

COOPERATIVISMO E PRODUÇÃO AGRÍCOLA

A organização da produção agrícola em base racional, científica e padronizada, tem sido a grande preocupação de todos os países evoluídos, sem distinção de doutrinas políticas e regimes vigorantes.

E o cooperativismo tem sido a fórmula melhor para que se processe tal organização, a que mais resultados práticos tem dado, pela simplicidade dos seus métodos e pela pronta realização dos seus objetivos.

Agremiados os agricultores em cooperativas que a nossa legislação vigente denomina de vendas em comum, desaparece a maioria das dificuldades que impedem o desenvolvimento das suas culturas, com a maior facilidade na colocação dos produtos e lucros mais compensador.

Colocação direta pelos próprios agricultores, dos seus produtos nos centros de consumo: — eis o lema fundamental das cooperativas agrícolas de venda em comum.

Com as várias modalidades de padronização, beneficiamento e industrialização, as cooperativas agrícolas estão aptas a satisfazer tôdas as necessidades dos trabalhadores rurais, inclusive a compra do material que se destine ao exercício da sua profissão, o que será feito por intermédio de uma secção de consumo, ou melhor de compras em comum, definição que mais se harmoniza com o disposto em lei.

De um modo geral, são essas as características essenciais das cooperativas de vendas em comum, que tantas e tão grandes vantagens tem trazido aos nossos agricultores.

Por todo o país, cada vez mais apesar de grandes serem as dificuldades de propaganda, o movimento de cooperativismo aumenta celeremente. É que ao lado da assistência que o Ministério da Agricultura, por intermédio do Serviço de Economia Rural e dos diversos Departamentos estaduais vem realizando desde há muito, o grande número de florescentes cooperativas espalhadas por todo o Brasil serve de exemplo vivo e eficaz.

(Transcrito de "O Correio do Campo").

COLHEITA DE ALGODÃO

Para se obter um bom produto na colheita do algodão, deve-se seguir as seguintes instruções:

1) Colham-se os capulhos perfeitos, maduros e bem abertos.

2) Evitem-se colher os capulhos verdes, doentes e mortos, chamados carimãs.

3) Repitam-se as apanhas, o que é preferível a colher capulhos bons e ruins ao mesmo tempo.

4) Adestrem-se os apanhadores, de modo a colher de uma vez o conteúdo de uma cápsula; aumenta-se assim o rendimento do trabalho dos colhedores.



Alunos numa colheita de algodão na Escola

5) Ensine-se o pessoal a segurar com a mão esquerda o pedúnculo da cápsula e com a mão direita a retirar o seu conteúdo.

6) Faça-se os apanhadores terem duas sacolas: numa devem depositar o produto da apanha do algodão perfeito; noutra o algodão inferior.

7) Guarde o conselho de que a umidade contida no algodão constitui o maior inimigo da qualidade do produto, determinando a fermentação, prejudicando seu tipo comercial e afetando a germinação das sementes.

8) Comece-se a colheita só depois de o sol ter aquecido o campo e retirado do algodão a umidade do orvalho.

9) Exponha-se ao sol, no campo, em panos ou encerados o algodão apanhado nas primeiras horas da manhã.

10) Revire-se durante o dia várias vezes o produto.

Trabalho dos Clubes Agrícolas

(continuação da pág. 12)

Espírito Santo, num futuro próximo, terá a sua mocidade preparada para a honrosa missão de explorar racionalmente a terra e dar a sua valiosa contribuição ao progresso agrícola dos Estados Unidos do Brasil.

TRABALHO DOS CLUBES AGRÍCOLAS

José Farah

O sistema de educação em agricultura e economia doméstica, estabelecido e desenvolvido nos Estados Unidos durante os últimos tempos, é talvez o mais transcendental esforço feito por povo algum para melhorar a sua situação econômica, o seu modo de viver e o seu nível de vida. A extensão educativa levantou o véu da ignorância, satisfaz ambições, ofereceu um incentivo às pessoas para aperfeiçoarem na preparação técnica, a fim de conseguirem a carreira da agricultura e estabelecerem os seus lares. Ampliou os horizontes da população rural, habilitando-a a fazer uma justa apreciação dos progressos da civilização da qual forma parte integrante e habilitou as instituições dotadas com terras públicas e o Ministério da Agricultura dos Estados Unidos a aumentar os seus serviços ao povo em geral.

O trabalho dos clubes agrícolas é parte da extensão Agrícola Cooperativa dos colégios de Agricultura estaduais e do Ministério da Agricultura dos Estados Unidos, funcionando de acordo com a Lei Smith Dever de 1904.

No seu trabalho os jovens e as jovens entre as idades de 10 a 20 anos, inclusive, são estimulados a empreender algum trabalho agrícola ou doméstico intimamente relacionado com os seus interesses e as necessidades do lar ou da comunidade. Entre as atividades típicas desta natureza, figuram: criar um bezerro, um porco, alguns carneiros, cultivar milho, batata ou algodão, preparar e servir refeições da família, confeccionar um vestido, acondicionar frutas e legumes, envernizar, pintar ou lustrar móveis, renovar a decoração de um quarto, cultivar flores, tratar do gramado, praticar hábitos de saúde. Os laboratórios para a prática destas atividades são: a cozinha, o gramado, o quarto, o terreiro, o celeiro, e os campos, e o projeto se apresenta na forma de uma tarefa a ser executada ou de um problema a ser investigado. E assim é que se aprende fazendo.

Os colégios estaduais de Agricultura fornecem instruções aos Clubes, mediante

boletins escritos em linguagem adequada à idade dos leitores.

A mocidade com isso se prepara para o meio rural, objetivada pelos projetos que têm aplicação ao lar, à fazenda e à comunidade. Estes projetos constituem uma forma de descobrir a vocação dos jovens e lhes proporcionar ensino por meio de atividades individuais e grupais.

E assim, mediante uma organização ideal e disciplina modelar, o trabalho destes clubes tem desenvolvido entre os jovens uma apreciação mais elevada da Agricultura como meio de vida, tem os auxiliado a dar o devido valor à vida rural, mostrando-os as vantagens a serem derivadas da agricultura praticada de acordo com métodos modernos, concorrendo desta maneira com uma valiosa contribuição ao progresso agrícola dos Estados Unidos.

No Brasil, felizmente, já encontramos uma evolução bem grande na organização destes clubes agrícolas. O Ministério da Agricultura através uma seção especializada do Serviço de Informação Agrícola, vem desenvolvendo muitos e muitos esforços no sentido de à semelhança da grande nação amiga, ruralizar o nosso ensino procurando incentivar os jovens na prática elevada da agricultura, mostrando-os o valor da vida rural, suas vantagens num país como o nosso em que há vastíssimo campo para exploração.

E já encontramos nos diversos Estados brasileiros, uma infinidade de clubes agrícolas, atuando e desenvolvendo, aperfeiçoando e dando evidentes provas de que somos capazes de formar uma mocidade rural com todos os requisitos necessários para dar à nossa Pátria amplo desenvolvimento de suas fontes de riqueza.

Baseado neste princípio são e patriótico, é que o governo do Estado, por meio das Secretarias de Educação e Agricultura, vem procurando dar a este problema de ruralização do ensino agrícola, o seu incondicional apôio, fazendo-nos crer que o

(*Continua na pág. 11*)