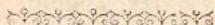


O CULTIVADOR

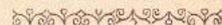
GERENTE

A. CASTRO



SECRETÁRIO

T. H. MATOS



MAIS PARA OS LAVRADORES, DO QUE PARA OS DOUTORES
Órgão Oficial, Informativo, Agrícola e Cultural da Escola Agrotécnica do Espírito Santo

ANO IX

— São João de Petrópolis, Março de 1956 —

N.º 109

VERDADEIRA FINALIDADE DA ESCOLA AGROTÉCNICA

A Escola Agrotécnica, dedicada aos dois ciclos do curso secundário, assim como as Escolas Agrícolas ao 1.º ciclo, ou ainda as Escolas de Agronomia, para o curso superior, destinam-se como os próprios nomes indicam, à formação de profissionais da agricultura, nos seus diversos graus de preparo.

Essa função deveria ser considerada sagrada, indispensável, inviolável.

Isto, porque a missão desses profissionais, é produzir alimento, para sustentar a população do Brasil, que está crescendo em proporção assustadoramente maior — tres vezes maior — do que a produção agrícola. Produzir alimento para evitar a sua vergonhosa importação do estrangeiro, por um país como o nosso «essencialmente agrícola»; evitar o consumo de divisas, quando podemos ganha-las exportando.

Produzir mais alimento para fazer fartura e evitar crises sociais, fome, greves, aumentos de salários e inflação; para dispensar os paliativos das COFAP e dos SAPS.

A missão deles é mais do que isto: É melhorar as condições de vida rural, torná-la mais produtiva, mais agradável, mais atraente; ensinar os lavradores a defenderem as riquezas florestais e a fertilidade da terra; promover o repovoamento e o cultivo das imensas áreas abandonadas; estancar o êxodo rural e invertê-lo se possível para o êxodo urbano, resolvendo assim com solução mais acertada, os problemas das favelas urbanas e da falta de braços para a lavoura.

Para missão tão grave quão grandiosa, esses profissionais devem surgir impulsionados por legítima vocação, estimulados por forte entusiasmo e acendrado amor; imuniados contra os atrativos do asfalto citadino.

Entretanto, o que está acontecendo?

É uma corrida desenfreada para mitigar desajustes particulares, aproveitar a gratuidade escolar, amansar meninos endiabrados, conseguir instrução primária, amparar os órfãos ou filhos de famílias numerosas etc.

Essa corrida, sentimentalmente falando, é justificável por parte dos interessados, mas não é aceitável por parte da Escola.

Porque não?

Porque, além da finalidade primacial já citada, contribue ainda para o fenomeno grave do êxodo de cerca de 90% desses elementos desajustados para a cidade. De fato, criados e acostumados na sua maioria com ambiente citadino e forçados pela necessidade ou rebelados contra o ambiente rural que os pais ou responsáveis lhes querem impôr e que decididamente não é a sua vocação, deixam a Escola um ou dois anos depois, para irem ganhar a vida em funções comerciais, burocráticas ou outras completamente estranhas.

A pesar de alguns poucos dêles, terem escalado galhardamente até elevados níveis [sociais, honrando assim, qualquer estabelecimento que lhes deu guarida; apesar de ser igualmente nobre e vital para o país, a educação indiscriminada de toda a juventude nacional; apesar de aspirarmos particularmente a educação de nossos filhos; apesar de o custo dessa educação não estar ao alcance de todos; a Escola não pode preocupar-se com êles. A sua missão está definida em lei e em consciência; é importante e mesmo vital para a própria coletividade de onde êles vem e para onde infelizmente se desviam.

A manutenção de cada aluno, é muito dispendiosa, devido o seu volumoso aparelhamento em laboratorios, oficinas, maquinaria agrícola, campos de cultura e experimentação, parques e rebanhos, assim como em um corpo docente numeroso, especializado e caro. Se seus ex-alunos tomarem o rumo da lavoura, no cumprimento daquela missão vital, esses dispendios serão fartamente compensados.

Do contrario, esses dispendios serão desperdiçados inutilmente, porque, para alfabetizar ou preparar caixeiros, ainda se usam e são suficientes, algumas salas de aulas, que se abrem de manhã e fecham-se à tarde.

Poder-se-à até considerar um crime esse desvirtuamento.

A escola precisa e é mesmo seu dever; na medida do possível, impedir esse desvirtuamento.

SOCIAIS

Aniversariam em Março:

Dr. João S. Caldas da Silveira, chefe do Núcleo de Indústrias Rurais desta Escola.

Os servidores:

Ettore Anichini, Herval Miranda de Souza, José Francisco de Souza, Vicente Rimolo, Carlos Lani e Clebes Cardoso.

Aos aniversariantes, o «O Cultivador» augura crescentes felicidades e uma longa existência



EXPEDIENTE

“O CULTIVADOR” é um órgão de divulgação mensal de ensinamentos e notícias sobre a Agricultura, Pecuária e Indústrias Rurais.

Destinado a atender às lasses produtoras do Estado do Espírito Santo, onstitue por assim dizer o traço de união que as liga à Escola Agrotênia do “Espírito Santo”.

São seus colaboradores os professores e funcionários desta Escola.

“O CULTIVADOR” aceitará com satisfação as onsulatas dos lavradores e de tôdas as pessoas interessadas no mágnio problema da produção.

Assinatura Anual — CR\$ 20,00.

CORRESPONDÊNCIA

Redação de “O CULTIVADOR”
Escola Agrotécnica
São João de Petrópolis
Estado do Espírito Santo

EXAME PRE - NUPCIAL

OS NOIVOS DEVEM CONSULTAR ANTES DO CASAMENTO

No Rio, em S. Paulo e em outras capitais, existem postos gratuitos e especializados de exame pre-nupcial.

Onde não existem esses postos, os mesmos Postos de Saúde ou médicos particulares, podem atender os noivos, nesse importante e indispensavel exame, antes do casamento.

Nesse, exame, o médico verifica se o noivo e a noiva gozam perfeita saúde ou se são portadores de molestias contagiosas ou transmissiveis aos filhos, como a tuberculose a sífilis e outras, indicando se necessario, os tratamentos a que devem se submeter antes do casamento.

Verifica tambem se a futura mãe possui algum defeito fisico que impeça ou dificulte a maternidade, ou que exija para isto, cuidados especiais.

Ccm este exame, o casal se previne contra uma série enorme de doenças, acidentes, perigos, sofrimentos e despesas, tanto consigo mesmo, como com os filhos.

Há familias que por não se sujeitarem ou não cumprirem os conselhos e indicações do exame pre-nupcial, vivem num mar de lágrimas e não há dinheiro que chegue para medico e farmacia, quando não se aventuram tambem aos curandeiros e feiticeiros.

Muitos há que não se sujeitam ao exame pre-nupcial por acanhamento e vergonha de submeterem-se a certos exames...

Mas, de que vale essa vergonha, se muitas vezes, mais tarde, tem de sujeitar-se á dura realidade, em operações e tratamentos perigosos e cáros?

É um verdadeiro crime, os pais fazerem vir ao mundo, filhos ja contaminados por suas proprias doenças, vicios ou defeitos não curados ou corrigidos antes.

Por exemplo, o pae que se embriaga constantemente, pode gerar filhos degenerados, idiotas ou doêntios.

Assim sendo, o exame pre-nupcial, abaixo de Deus é um grito de alerta para um abismo proximo, ou a garantia de uma vida longa e feliz para pais e filhos.

ESTE JORNAL FOI COMPOSTO E
IMPRESSO NAS OFICINAS GRÁFICAS
DA ESCOLA AGROTÉCNICA DO E. S.

Derrubada e Plantio de Árvores

Já dissemos que no Brasil, para cada grupo de 50.000 machados que derrubam, só existe um enxadão que planta árvores de madeira de lei ou de lenha. Será exagero? Não. Talvez o número de machados tenha de ser ainda aumentado e o de enxadões tenha de ser diminuído.

Em toda parte, só vemos derrubadas e quase nunca vemos ninguém plantando.

As matas já são raras e a madeira e a lenha caríssimas. O uso de fogões elétricos, a querosene e a gaz, já se espalha até na zona rural, devido ao preço e a dificuldade da lenha e do carvão. Esta substituição aliás, é útil à conservação e economia dos nossos restos de matas.

Mas infelizmente, em lugar dos fogões a lenha, estão aparecendo os altos fornos siderúrgicos, muito mais vorazes do que aqueles, para devastar as matas de regiões inteiras coma na margem do Rio Doce e na zona de Riacho e Aracruz no Espírito Santo.

Além desse consumo imenso nas indústrias e nos fogões domésticos, devemos citar também a enorme destruição de milhões de metros cúbicos de lenha e mesmo de boas madeiras, nas queimadas e derrubadas, para plantio de café e cereais e ainda milhares de hectares nas queimadas, imprevisíveis que invadem matas e capoeiras, durante a seca.

Além da falta e do alto preço de madeiras e lenha, estamos sofrendo outras graves consequências das destruições das matas:

1) É o empobrecimento da terra pelas violentas queimadas que se fazem depois das derrubadas.

2) É a erosão que se verifica nos morros desprotegidos de vegetação ou o trabalho das enxurradas carregando a terra desprotegida para o rio e deixando lá, só a terra pobre, que não produz, que fica «cansada».

3) É a diminuição das águas dos rios e dos correios; é o desaparecimento das nascentes; são as secas; é o deserto; é a fome; é a pobreza.

Como deve proceder o lavrador inteligente e precavido?

1) Conservar como manda a lei (Código florestal), ao menos a quinta parte de sua colônia em matas.

Se já não tem essa quantidade, deve plantar cada ano, um talhão de eucalipto, jacaré, pé-roba e outras.

2) Conservar ou formar essas matas de preferência nos altos dos morros e como proteção das cabeceiras das nascentes d'água.

3) Reservar ou transformar em pastos, as partes inclinadas ou «amorrados», evitando ali as culturas e as consequências da erosão.

4) Só fazer derrubada, se ainda tem mais da quinta parte de sua terra em matas e assim mesmo por muita necessidade.

5) Neste caso, derrubar pouco de cada vez para poder aproveitar bem a madeira e a lenha.

6) Só queimar na primeira vez depois de derrubado e assim mesmo, antes da derrubada secar demais, para não queimar muito a terra e não perder a madeira.

Fazer aceiros bem largos para o fogo não saltar.

Chamar os vizinhos para verem se o aceiro está bom e para assistirem a queimada.

Os vizinhos tem direito a indenização, quando o fogo salta e prejudica seus pastos, suas matas e suas lavouras, bastando para isto, darem parte à polícia e requererem ao juiz.

7) Todas as lavouras devem ser feitas só nos terrenos planos ou de pouca inclinação. Estes terrenos sofrem menos a erosão, produzem mais tempo e facilitam o trabalho com arados, grades, plantadeiras e capinadeiras.

Facilitam também a irrigação e a adubação.

A irrigação e a adubação, são recursos que os fazendeiros devem adotar logo, para garantir e aumentar a produção.

«O CULTIVADOR» tem a finalidade de ajudar o lavrador, respondendo a todas as perguntas formuladas sobre os matérias divulgadas nas suas edições.

Produção do Núcleo de Indústrias Rurais

NO ANO DE 1955

ESPÉCIE	QUANTIDADE	VALOR CR\$
I) IND. LATICÍNIOS:		
Creme	3.312,500 kg	
Manteiga	1.984,500 »	123.723,00
Queijo Minas	6.553,000 »	215.485,00
» Cobocó	99,700 »	4.825,00
» Capixaba	604,000 »	21.140,00
» Prato	25,000 »	16.000,00
» C. Cavalô	2,000 »	70,00
» Parmezão	9,100 »	6.822,00
Requeijão	122,800 »	3.067,50
Caseína	57,700 »	1.725,00
Dôce de leite (es)	27,000 »	13.174,50
» (es)	500 »	620,00
Leite desnatado	48,8 l.	44.246,40
	SOMA	450.898,40
II) IND. CONSERVAS:		
a) Conservas de frutas:		
Compota de figo	20,500 kg	717,50
» » laranja	45,000 »	1.125,00
» » "grapefruit"	75,000 »	1.875,00
Geléia » laranja	4,000 »	140,00
» » mexerica	3,000 »	105,00
» » "grapefruit"	1,000 »	35,00
Li não cidra cristalizado	20,000 »	580,00
Figo cristalizado	5,000 »	200,00
Bananada	194,300 »	3.736,00
Dôce de côco	75,000 »	1.875,00
Xarope de limão	5 l	60,00
	SOMA	10.148,50
b) Conservas de hortaliças:		
Massa de tomate	3,000 kg	300,00
Picles	8,100 »	112,00
	SOMA	232,00
c) Conservas de carne:		
Linguiça	488,50 kg	16.998,00
Presunto	18,00 kg	720,00
Codeguin	1,00 kg	544,00
Morceia	200,00	200,00
	SOMA	18.462,00
III) IND. ÓLEOS E GORDURAS:		
Banha	1.207,000 kg	36.210,00
Óleo de mamona	8 l	280,00
	SOMA	36.491,00
IV) IND. AMIDO E DERIVADOS:		
Farinha de mész	105,000 l	420,00
Polvilho	3,000 »	66,00
	SOMA	486,00
V) IND. SABÃO:		
Sabão caseiro	2.030 000 kg	28.420,00
VI) IND. AÇUCAREIRA:		
Melado	35 l	105,00
TOTAL GERAL		Cr\$ 545.360,90

CONSIDERAÇÕES SOBRE O CAFÉ CATURRA

Dr. ALAOR FERREIRA PINTO

O Café Caturra, também conhecido por Nanico, é muito conhecido entre nós, sendo mesmo poucas as fazendas de café do nosso Estado, que não contenha um pequeno talhão dessa variedade.

Admite-se, como bastante provável, que o café Caturra seja originário do Estado de Minas Gerais, da localidade Lessa, Município de Manhumirim, ou então, de Limo Verde, próximo da Serra de Caparaó

Foi, naturalmente, devido uma mutação do café Bourbon que se originou o Caturra, variedade essa, que passou primeiramente a ser cultivada em escala comercial no nosso Estado.

Em 1937, o café Caturra, já se mostrava como uma variedade bastante promissora, sendo cultivada com grande sucesso nas regiões frias do Sul do Estado, especialmente no Município de Guaçuí (ex-Siqueira Campos).

Neste mesmo ano, o eng. agro. Benvindo de Novais, então, Chefe do Fomento Agrícola Federal do Estado, examinando uma plantação de Caturra, na fazenda do sr. Hildebrando Martinho de Carvalho, no Município de Guaçuí, colheu aí, sementes de Caturra vermelho e Caturra amarelo, tendo enviado para o Instituto Agronômico de Campinas, afim de serem estudadas e descritas como variedades comerciais de café.

No Instituto Agronômico de Campinas, o Caturra passou então a ser estudado e selecionado, tendo sido constatado que algumas seleções de Caturra amarelo, mostravam-se mais produtividade que as de vermelho.

Uma vantagem comercial do Caturra de grande importância é a sua precocidade; sob esse aspecto o Caturra em quasi tôdas as experimen-

tações agrícolas, tem se mostrado o mais produtivo, nos primeiros anos de cultivo, vindo a constituir portanto a variedade de café que pagará primeiro as despesas do plantio.

O café Caturra, apresenta pelo seu porte pequeno, melhor comodidade para as operações de tratos culturais e colheita, aqui em nosso Estado, onde a topografia é no geral acidentada.

O seu plantio deve ser feita em nível, sendo que a escolha do local deve permitir o emprêgo econômico dos métodos de conservação do solo.

Naturalmente que, se o morro for de muito declive, não será aconselhável o seu plantio; pois, os métodos conservacionistas ficarão muito dispendiosos, bem como as operações de tratos culturais, que deverão ser exclusivamente braçais.

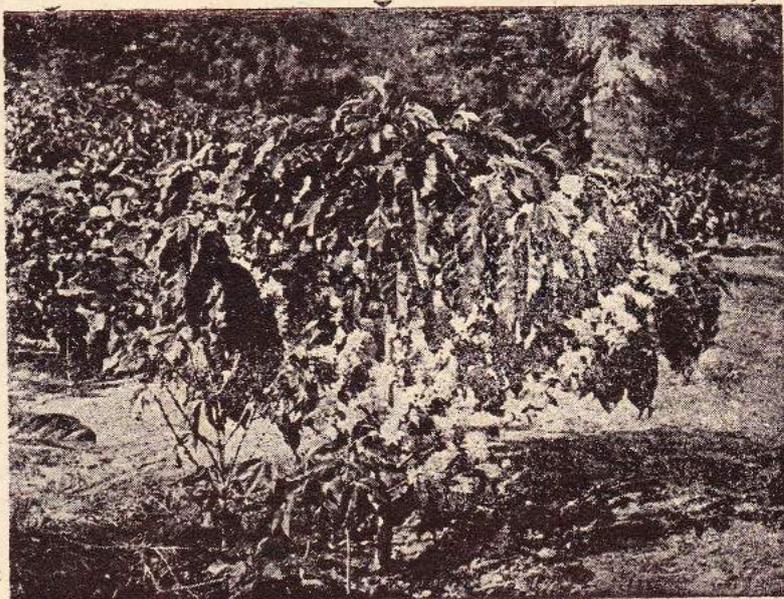
A escolha do local, para seu cultivo, deverá naturalmente atender às exigências da planta: pela sua própria origem o Caturra se adapta melhor nas regiões de clima fresco; é uma planta de elevada capacidade produtiva, porém, não é rústica, mas, exigente em terras férteis ou com adubações frequentes.

Assim sendo, o café Caturra, deverá ser cultivado nas regiões mais frescas do Estado, ou então, nas encostas Noruegas que recebem menos sol, no clima quente.

Por outro lado, poderemos evitar o dic-back (séca e queda dos ramos secundários) muito comum no café Caturra, e aumentar a sua longevidade, por meio de adubações frequentes (orgânica e química) bem como, plantar 4 mudas por cova ou invés de apenas uma, evitando assim, um esgotamento precoce da planta.

Continua na página 9

Pé de café Caturra
com dois anos de idade
plantado em terreno velho,
em plena floração



CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

Dr. JOÃO S. CALDAS DA SILVEIRA

Chefe do N. I. R.

A conservação dos alimentos, em bases científicas, é, relativamente, uma técnica nova, pois, tudo começou a partir do meado do século XVIII, com o aparecimento dos grandes microbiologistas como Spallanzani, Needham e outros, quando, então, teve-se uma pequena noção da maneira de conservar os alimentos.

Com o progresso dos estudos científicos, no ramo da Microbiologia, principalmente, concluiu-se que as alterações dos alimentos se apresentavam como *oxidações, fermentações, e putrefações*. Estas alterações consistem numa decomposição nas matérias orgânicas que constituem os nossos alimentos, de origem animal ou vegetal. — E, qual é a causa dessas transformações? quais são os seus agentes? e quais são as condições favoráveis à ação destes na decomposição das substâncias orgânicas?

A causa da impossibilidade da conservação indefinida dos produtos animais e vegetais é intrínseca, isto é, reside na própria composição desses produtos, cujos constituintes se tornam o meio ideal ao ataque dos agentes causadores das alterações dos alimentos.

Os agentes causadores dessas alterações são: os *micróbios* (fungos e bactérias), que causam as fermentações e putrefações e as *enzimas* (matérias que desdobram os compostos fermentescíveis), que são apenas agentes de fermentações. Entretanto, ao lado destes, não podemos deixar de relacionar como agentes causadores das alterações dos alimentos, os insetos e os vermes, os quais, com o objetivo de manterem suas próprias vidas, atacam e alteram os alimentos.

Não é bem preciso o limite de diferenciação entre fermentação e putrefação. Considera-se, entretanto, como *fermentação*, a alteração que resulta do desdobramento de carboidratos por micróbios ou enzimas, cujo desprendimento de gás não traga o cheiro pútrido e, como *putrefação*, a alteração que se dá quando há desdobramento de proteínas e albuminóides, por micróbios, com desprendimento de gás com mal cheiro.

As condições favoráveis à ação dos agentes causadores das alterações dos alimentos são fornecidas pelo próprio ambiente, onde *temperatura, umidade, e arejamento* são os seus formadores.

Todo microorganismo tem uma temperatura ótima, uma temperatura mínima e uma temperatura máxima, tornando-se, assim, sua vitalidade

e sua multiplicação condicionadas a esses fatores, pois, numa temperatura abaixo da mínima o micróbio, apesar de não morrer, fica impedido de agir, permanecendo em estado de vida latente; numa temperatura que ultrapasse a máxima permitida à sua atividade, o micróbio vê grandemente diminuída sua vitalidade e acaba por morrer; porém, numa temperatura ótima, além de apresentar sua vitalidade máxima, o micróbio encontra nela a temperatura mais favorável à sua multiplicação.

A umidade é outro fator que contribui para que os micróbios alterem os alimentos e isto porque os micróbios não se desenvolvem em atmosfera seca.

Quanto ao arejamento, considera-se fator importante principalmente para os microorganismos aeróbios, visto estes não poderem viver sem a presença do ar.

Portanto, concluímos que para se produzirem alterações nas substâncias orgânicas, como fermentações, putrefações e oxidações, é necessária a presença do ar e da água e certas condições de temperatura.

Encontrando o meio alimentar ideal, úmido, arejado e em condições ótimas de temperatura, os agentes causadores das alterações (micróbios, enzima, insetos, vermes, etc.) realizam o seu trabalho, atacando as matérias orgânicas iniciais, que são, afinal, transformadas em substâncias inaproveitáveis e, muitas vezes, venenosas.

E, como quase todas as alterações são provocadas pela ação de micróbios, todos os processos que consigam matar ou paralisar a atividade dos mesmos, serão eficientes métodos de conservação, podendo-se citar a própria fermentação como um deles, desde que produza substâncias conservadoras não nocivas ao organismo humano, como o álcool, o ácido láctico, como acontece nas silagens, no feno e no chucrute.

Considerando os diversos fatores (temperatura, umidade, ar, etc.) e os diversos agentes causadores das alterações dos alimentos (micróbios, enzimas, etc.), podemos relacionar os seguintes processos gerais de conservação dos alimentos:

CALOR — FRIO — DESIDRATAÇÃO — INVÓLUCROS — ANTISSÉTICOS.

Mas, desde há muito tempo que se conservam os alimentos por meio de sal, sol, fornos, celeiros, defumação, etc., mas, tudo, sem obedecer a um determinado método; tudo de maneira empírica.

Entretanto, ao fim do século XVIII,

CONTINUA ao lado

Continuação da página 6

na Inglaterra, na França, ofereciam-se prêmios para quem determinasse métodos de conservação dos alimentos, mantendo suas qualidades naturais. Tal iniciativa despertou, nos meios científicos e culinários, o interesse pelo estudo das causas das alterações dos alimentos e da descoberta de métodos de conservação dos mesmos.

Foi, assim, que, apesar do pouco que a Microbiologia podia oferecer através as experiências de Needham e Spallanzani, um conzinheiro francês, NICHOLAS APPERT, em 1810, publicando o seu primeiro livro sobre os alimentos e a maneira de conservá-los, ganhou o prêmio previamente estabelecido em França. Ele empregou o calor-manifestação de temperatura - aplicando o processo de esterilização, cujas vantagens consistem em manter nos alimentos as suas qualidades características.

O método Appert consiste no acondicionamento dos alimentos (hortaliças, frutas, carnes, etc.), em frascos de vidro, hermêticamente fechados e esterilização, pelo calor, posteriormente. É um processo que tem os seus defeitos, pois, a esterilização destrói algumas das vitaminas que são eliminadas à temperaturas superiores a 50°C. Entretanto, é, dos tipos baseados na esterilização, o mais usado ainda hoje.

Posteriormente, foram introduzidos melhoramentos no processo Appert, os quais, consistem na eliminação do ar contido no recipiente que acondiciona o alimento.

Primeiramente foi FASTIER, que, aplicando um pequenino tubo nos frascos, de modo a permitir a saída do ar, fervia o alimento e lacrava depois.

COLON, depois, aplicando o método appert às latas, fazia um pequeno furo nas mesmas, fervia-as para extrair o ar e, em seguida, vedava o furo.

Dá para cá, inúmeros têm sido os métodos de conservação dos alimentos, descobertos, tornando a INDÚSTRIA DE CONSERVAS um dos mais lucrativos ramos industriais.

INDÚSTRIAS RURAIS FONTES DE RENDA

AMAURY H. DA SILVEIRA
Eng. Agrônomo

Em nossas campanhas pela divulgação dos conhecimentos e disseminação da prática das pequenas indústrias rurais, temos insistido em que elas contribuem para dar maior lucro ao fazendeiro. Não constitui segredo o fato de que a industrialização rural dos produtos agrícolas, descontadas as despesas de fabricação, proporcionam maiores proventos que a venda em espécie. Além da utilização dos excessos, da resolução do problema dos gêneros perecíveis, do aproveitamento de desperdício e de maior conforto que a prática das indústrias rurais nos permite, a conveniência de tal empresa se justifica pela oportunidade de uma interessante fonte de renda.

Estas considerações nos vêm à tona a propósito do balanço de produção do NÚCLEO DE INDÚSTRIAS RURAIS da ESCOLA AGROTÉCNICA DO ESPÍRITO SANTO publicado no «O CULTIVADOR» de fevereiro de 1953.

Uma Escola agrícola dinâmica como a de São João de Petrópolis não poderia descuidar da industrialização em pequena escala de seus produtos agrícolas. E como bem cuidou das pequenas indústrias rurais — aí o fruto desta providência. A Escola conseguiu uma renda de Cr\$ 321.297,40 com a produção do Núcleo de Indústrias Rurais no ano de 1952. Em produtos derivados da Indústria de Laticínios (Crema, manteiga, queijos diversos, requeijão, caseína, doce de leite, kefir, etc.) o valor dos produtos atingiu a soma de Cr\$ 291.948,00.

As indústrias de Conservas Alimentícias (Compotas, picles, petit-pois, massa de tomate, chucrute, banha, etc.) o total foi de Cr\$ 15.008,00 e a Indústria de Vinhos, Vinagres, Licores, etc., completou a bela soma já mencionada de quase Cr\$ 350.000,00.

Está pois, de parabéns a Escola Agrotécnica do Espírito Santo e que o exemplo sirva também para as demais Escolas Agrícolas do país que ainda não deram a devida atenção à prática destas interessantes fontes de renda.

Do «Correio da Manhã» do Rio



Laurador...

«Faça de O CULTIVADOR» seu auxiliar na lavoura por apenas Cr\$ 20,00 anuais.

CULINÁRIA RURAL

O croquete é muito fácil de fazer e é também considerado um prato econômico, verdadeiro auxiliar da dona de casa, para completar um cardápio, quando se apresentam visitas à última hora, porque no seu preparo entram sobras de carne, verduras, batatas, galinha, queijo, carne de porco, etc.

Mas, antes de prepará-lo é indispensável ter-se à mão o mólho branco, que entra na composição de sua massa. A gordura em que fôrem fritos os croquetes precisa ser abundante e muito quente, para que eles fiquem corados e não tostados.

Assim fazendeira amiga, primeiramente vou lhe dar uma receita de mólho branco para não cair no esquecimento

MÓLHO BRANCO

Derrete-se uma colher de sôpa de manteiga e juntam-se 2 colheres de farinha de trigo. Acrescenta-se sal a gosto, uma pitada de noz moscada ou pimenta do reino, mas em dose mínima. Quando a farinha ficar ligeiramente corada, junta-se, pouco a pouco, um copo de leite morno e mexe-se continuamente para não encaroçar. Deixa-se cozinhar em fogo brando, até ficar espesso.

CROQUETES DE GALINHA

Tiram-se os ossos da galinha (sobras do almoço ou jantar) leva-se ao fogo com uma xícara de mólho branco e um ovo. Mistura-se bem a massa e logo esfrie formam-se os croquetes, passando-os em ovo batido e farinha de rosca. Fritam-se os croquetes em gordura quente.

CROQUETES DE AIPIM

Cozinham-se as raízes de aipim e passam-se a mesma em uma peneira ou na máquina de moer carne. Para cada duas xícaras de massa de aipim, juntam-se dois ovos, uma colher de manteiga, uma colherinha de sal, 1 de fermento em pó e duas colheres de queijo ralado. Amassam-se bem e fazem-se os croquetes, que são fritos em gordura bem quente. São especialmente indicados para acompanhar os assados.

Transcrito de «Informação Agrícola» - Janeiro de 1956

RURALISMO

A classe rural, por ser a única classe realmente criadora da produção, é também a única capaz de salvar o país da inflação, da carestia, da fome e da anarquia, oriundas do urbanismo exagerado e das indústrias gravosas. As outras classes, limitam-se a transportar, transformar, negociar, regular preços e consumir.

Se a classe rural interrompesse a produção por seis meses, o país sosobriria.

O amparo exclusivo ou exagerado ao urbanismo, será um suicídio coletivo.

O amparo mesmo excessivo ao ruralismo, trará a paz, a segurança, o bem estar e a prosperidade pública e particular.

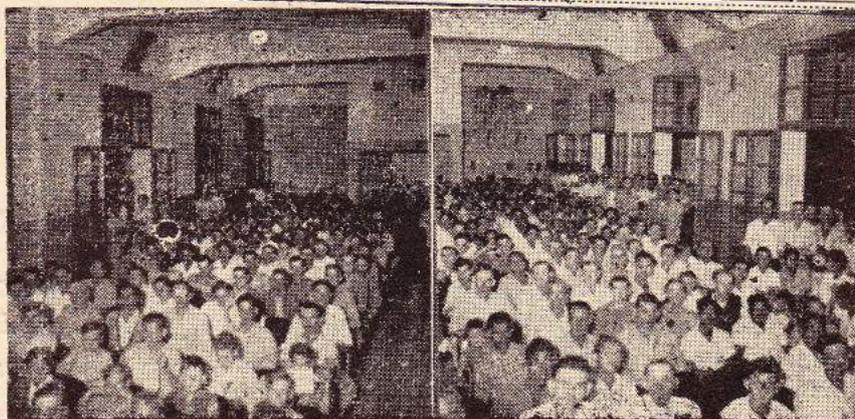
As populações urbanas dispõem de tudo que há de melhor e vivem reclamando mais e provocando anarquia.

As populações rurais, não tem quasi nada e não reclamam e vivem conformadas com a situação.

Os produtos das indústrias urbanas nacionais ou estrangeiras, são vendidos livremente, a qualquer preço, por mais alto que queiram.

Os produtos da lavoura, obtidos com todo sacrifício, tem seus preços limitados, subjugados e congelados pelos «órgãos controladores».

LAVRADORES presentes
numa reunião no salão da
Escola, durante uma
SEMANA do LAVRADOR



CONSIDERAÇÕES SOBRE O CAFÉ CATURRA

Continuação da pág. 5

ESPAÇAMENTO E ADUBAÇÃO: Naturalmente que tanto o espaçamento como a adubação, irão depender das condições locais, mas, de um modo geral, por observações particulares e dados experimentais, poderemos adotar para o caturra.

ESPAÇAMENTO: Mesmo para terrenos de baixadas ou de pouca declividade, deve-se adotar o plantio em retângulo, ao invés de quadrado ou triângulo, pois, dando maior distância entre as ruas poderemos adotar a mecanização, o que vem baratear a cultura.

Assim, o plantio deverá ser sempre em nível, dando maior distancia entre fileiras, de modo a permitir a passagem de uma máquina e dentro das fileiras, uma distancia tal que as plantas, depois de formadas mal se toquem. (3,50x 2,00ms.).

Para maior declividade, não sendo possível a mecanização. (3,00 x 2,00 ms.).

ADUBAÇÃO: Quando o plantio for feito em terras férteis, a adubação, ordinariamente, deverá ser iniciada do 4.º ano em diante quando a planta entrar em plena produção, quando começa a apresentar os primeiros sinais de depauperamento. Daí, em diante, todos os anos se deve proceder a adubação.

O adubo a ser empregado, naturalmente, deverá ser aquele que for mais fácil de ser adquirido; desde que, satisfaça os requisitos de ordem técnica.

Pode-se adotar um plano de adubação, procedendo-se da seguinte maneira: No 1.º ano, com adubação verde, no ano seguinte, adubação química e no 3.º, adubação orgânica e assim sucessivamente.

Para a adubação orgânica, aplica-se por pé de café, uma base de 40 - 50 litros de esterco de curral ou outro adubo orgânico como a palha de café, o composto ou mesmo a serapilheira de mato, sendo necessário que estejam bem curtidos.

Para a adubação química, aplica-se em sulcos, de 25 cms mais ou menos de profundidade e na projeção da copa da plan-

ta, uma mistura de 300 grs de superfosfato, mais 150 grs de cloreto de potássio, sendo bem misturados com a terra; posteriormente, aplica-se parceladamente em três aplicações 300 grs de salitre em cobertura.

A adubação verde, será feita com o plantio entre ruas e fileiras de leguminosas, podendo ser: feijão de porco, croalaria juncea, soja etc...

Será, suficiente cortar a leguminosa no início da floração e deixá-la apodrecer sobre o terreno.

PLANTIO EM TERRAS CULTIVADAS: Para o plantio em terreno velho, já cultivado, onde naturalmente se observa um empobrecimento geral de elementos nutritivos e especialmente de matéria orgânica, torna-se necessário por ocasião do plantio, aplicar uma adubação completa (orgânica e química).

Lógicamente, para um plantio racional, a adubação deverá ser de acordo com a análise química e orgânica do terreno; contudo de um modo geral pode-se adotar as dosagens já citadas.

Neste caso, o plano de adubação anual, ao invés de começar do 4.º ano, para as terras novas e férteis, será a partir do primeiro ano de plantio.

«O CULTIVADOR» tem a finalidade de ajudar o lavrador, respondendo a todas as perguntas formuladas sobre os matérias divulgadas nas suas edições.

RECEITAS DE CULINARIA

Por NINA FERRARI

CROQUETE DE BACALHAU

250 gramas de bacalhau, 250 gramas de batatas, 2 ovos, 2 colheres de farinha de trigo, salsa e cebola, pimenta, farinha de rosca.

Maneira de fazer:

Cozinhe bem a bacalhau e as batatas e passe tudo pela máquina de carne. Junte os ovos, a farinha de trigo, a salsa e a cebola picada, o sal e a pimenta do reino. Faça os croquetes, passe-os nos ovos batidos, depois na farinha de rosca e frite-os no azeite.

GELEIA DE MAMÃO E LARANJA

Tome um pêso em mamão e metade dêsse peso em laranjas. Lave bem as laranjas, tire os caroços e esprema-as para tirar todo o suco. Passe as laranjas, depois de esprimidas pela máquina de carne com o suco. Em seguida adicione a polpa de mamão descascado e cortado em pedaço pequeno. Fervá tudo junto e adicione uma quantidade de açúcar igual a de mamão. Deixe ferver novamente durante 15 ou 20 minutos. As laranjas são moidas com a casca.

MOLHO DE MAIONEZE

1 gema, reserve a clara cozida para enfeitar o prato, uma gema crua, uma pitada de sal, caldo de 1/2 limão pode por também vinagre, mas é mais preferível o limão, azeite, ou um pouco de mostarda já preparada, se gostar.

Maneira de fazer:

Passe a gema cozida por uma peneira e leve-a para uma tijela. Junte a gema crua e o sal, misturando tudo muito bem. Vá pingando azeite, as gotas,

batendo sempre, até conseguir um creme de boa consistência só com duas gemas. Como vê poderá fazer uma grande quantidade de molho de maioneze, dependendo da quantidade de azeite que adicionar.

PERNIL DE PORCO

1 pernil de porco, 1/2 xícara de vinho branco, vinho de frutas também serve, 1/2 xícara de vinagre, caldo de 1 limão, sal, 6 dentes de alho, 2 folhas de louro, salsa, cebola verde, 1 cebola de cabeça, pimenta do reino, pimenta vermelha, querendo.

Maneira de fazer:

Tome um pernil fure-o com uma faca de ponta. Estregue-o com os cheiros e mexa-o de um lado para outro dentro do molho que se formou com este tempero. Deixe o pernil nesse molho durante a noite. No dia seguinte, leve ao forno numa assadeira funda com uma boa quantidade de gordura e todo o molho com que foi temperado enquanto está assado regue-o de vez em quando com o próprio molho. Depois de estar o pernil corado, modere o forno para que a carne asse bem por dentro.

Infecção focal

Os germes existentes nas cavidades dentárias e nos abscessos das raízes, podem determinar, em órgãos distantes, males bem graves. Exemplos: afecção dos seios paranasais, ouvido médio, olhos, amígdalas, faringe, rins, coração, articulações, nervos, cérebro. Só com o tratamento dos dentes, tais afecções podem ser curadas.

Mande fazer uma radiografia dos dentes quando houver dúvida sobre a causa de algum padecimento seu.

SNES

« Com a policultura repartem-se melhor as riquezas, que assim se expandem; apura-se o trabalho agrícola, alastra-se a educação e generaliza-se o bem-estar ».

GRIPE

A gripe é muito comum, porque é altamente contagiosa.

«As secreções do nariz, garganta e boca do doente, projetadas pelo falar, tossir ou espirrar, podem contaminar, pratos, copos, xícaras, talheres, toalhas, trincos, corrimãos, livros, jornais, papeis, ferramentas, etc.

Assim passam aos olhos, nariz e boca das pessoas sadias, transmitindo a doença.

Todos acham a gripe uma doença banal, mas dá muitos prejuízos em remédios, médicos, falhas de serviços e outros. Só esses prejuízos, quando ela não se complica com a pneumonia, a tuberculose e doenças do fígado, rins, ouvidos, garganta, sendo então a causadora até de muitas mortes.

A gripe nos é geralmente transmitida pelos nossos melhores amigos, parentes e companheiros de trabalho ou colegas de escola, aqueles justamente que estão mais tempo perto de nós, em frente de nós, em contato conosco.

Isto porque mesmo gripados, nossos amigos e parentes permanecem perto de nós, nos estendem a mão contaminada, cheia de «micróbios», nos abraçam, nos beijam, falam-nos, espirram e tosse a tirando-nos gotinhas de saliva e de outras secreções cheias de «micróbios» da gripe.

Sempre que estejamos gripados, devemos «sair da circulação» ao menos por dois ou três dias, separar e esterilizar nossa louça e talher, falar de longe, espirrar e tossir para o lado, não cumprimentar com a mão, não beijar nossos filhos, não servir mesa, não tocar nos alimentos dos outros.

Também devemos fugir e evitar o mais possível o contato com outros gripados.

Assim poderemos evitar muitos casos de gripe, até que apareça uma vacina eficiente que nos imunize, ao menos de ano para ano.

MELHORAR A TERRA COM A PRÓPRIA TERRA

O que é adubação verde? É a operação que consiste em incorporar à terra, plantas crescidas nela mesma e cortadas quando ainda verdes.

É um dos meios pelos quais podemos fornecer às nossas lavouras as substâncias de que elas necessitam para o seu desenvolvimento normal e sua produção. Porém, é preciso notar que a adubação deste genero, só dará resultados satisfatórios quando o terreno não essencialmente esgotado. Para isto, necessário se torna incluir a adubação verde no plano anual de plantio. É o método mais barato de adubar a terra e resolver parcialmente o problema, para que esta continue sempre fornecendo boas colheitas.

COMO SE FAZ O ADUBO VERDE: As ervas daninhas de um modo geral servem como adubo verde, mas, são inferiores em relação as leguminosas, tanto em quantidade como na qualidade da massa produzida. Torna-se portanto necessário plantar uma leguminosa como seja: feijão de porco, mucuna, crotalaria juncea, calopogonium mucunoide, feijão guandú e muitas outras, desde que desenvolvam bem na região. As leguminosas acima citadas desenvolvem bem em nossa região.

Esta adubação serve para todas as lavouras, quer sejam cereais, quer sejam árvores frutíferas ou cafezais, sendo que, em cafezais e pomares só devem ser plantadas as leguminosas não trepadeiras.

EPOCA DO PLANTIO: É a mesma que para o feijão, o milho, o arroz, etc., motivo pelo qual os terrenos destinados aos cereais tem que ficar um ano sem apresentar produção. Contudo, para o milho pode-se fazer adubação verde intercalada, isto é, plantas uma leguminosa, preferivelmente a mucuna que sem prejudicar grandemente a produção tem ainda tempo de produzir boa quantidade de massa. No último caso a mucuna é plantada entre as fileiras de milho, após o terceiro cultivo.

As leguminosas para adubo verde quase sempre exigem limpas (capinas).

EPOCA DO CORTE: O ideal é cortar a leguminosa quando inicia a floração, pois, além de ser mais macia para cortar, é a época em que fornece melhor adubo e de mais fácil decomposição. O feijão guandú deve ser cortado mais cedo porque quando na floração já está muito endurecido.

O corte pode ser feito com foice alfange e grade. E a massa pode ser enterrada ou deixada à superfície.

Roçar ou capinar as capoeiras e não queimar «a palhada» é fazer adubação verde com o mato crecido naturalmente.

Sebastião Pelazio Campos

O CULTIVADOR

Órgão Oficial, Informativo, Agrícola e Cultural da Escola Agrotécnica do Espírito Santo

ANO IX

São João de Petrópolis, Março de 1956

N.º 109

Recentemente, o chefe da Nação, falou ao povo brasileiro dos seus propósitos de dirigir a batalha da alimentação. Nobres são os desejos do sr. Presidente, mas, difícil será a execução da obra se ele não contar com o apoio das classes produtoras e das classes consumidoras.

Em 1950 ou 51, um ilustre cooperativista alagoano, que no momento foge-me o seu nome, em uma conferência feita na Escola Agrícola Floriano Peixoto, contava-nos a história de um remador que cortava as águas rumo a meta desejada. Em dado momento o remador viu um dos braços impossibilitado de movimento e o seu barco, agora remado por um único braço, girava ao redor de um mesmo ponto, não fazendo nenhum progresso. Quis o ilustre técnico demonstrar que somente com cooperação uma batalha pode ser bem executada. É necessário cooperação! Pois, vimos que Deus, na sua infinita sabedoria, deu-nos o 1.º exemplo de cooperação dotando-nos de 2 braços. Se tivéssemos um único braço, diversos trabalhos nos seriam difíceis e outros impossíveis de realização.

No caso presente, o Presidente e seus auxiliares faz um braço; o povo, produtores e consumidores o outro braço. Vamos colocar nesse imenso corpo, que é o Brasil, esses dois potentes braços, para que possamos auferir melhores dias em futuro próximo.

O governo e seus auxiliares contribuirão com assistência financeira e técnica; os produtores e consumidoras com a preocupação de produzir mais e melhor e de evitar o desperdício.

Bem, chegamos aonde eu queria. Vamos falar de um desperdício: o do leite desnatado.

Em edição anterior já explicamos as vantagens do leite desnatado na alimentação humana. E na verdade, senhores leitores, o leite desnatado é um dos mais rico alimento. Se fizéssemos uso constante deste produto, os laboratórios diminuiriam sensivelmente a produção de caseína, dos polipeptídios e etc., porque, dificilmente, apresentariamos distúrbios orgânicos devido a carença do metionina, de triptófano ou outro amino-ácido qualquer.

Não falamos em regra geral. Claro está que, em casos de organismo debilitados, somente a administração de amino-ácidos, obtidos por desdobramento enzimático, poderá ser útil ao doente, um vês que o seu organismo enfraquecido, muitas vezes, não poderá desdobrar a caseína em amino-ácidos.

Bem, falemos dos desperdícios.

L Na fazenda, sempre há desperdício. Ora é a palha de café que é queimada; ora é o rico esterco desprezado no curral, formando ali um fóco de contaminação, quando ele, bem como a palha de café, deveriam prestar o seu valioso serviço de adubar o terra; esgotada de nossas fazendas.

A Não vamos enumerar aqui, a infinidade de desperdícios existentes em nossas fazendas, pois, não é esse o nosso intento. Nosso objetivo é colaborar na campanha que se inicia, auxiliando o fazendeiro, dentro de nossa especialidade, a aproveitar melhor a sua produção.

M Dificilmente, num pedaço de terra, colônia, sitio ou fazenda, se acha ausente a nossa conhecida e benfeitora vaca. Este animal, é uma fábrica completa, aonde se produz a melhor materia prima: O LEITE.

E O leite não só nos alimenta, ainda nos dá conforto. É nos abriga do frio com o seu sub-produto «Lanital»; é nos fornece segurança com as colas irreversíveis para a aviação, e ainda, uma infinidade de outras cousas, que seria um nunca acabar de enumerar, se dispuséssemos a isso.

N Toda colônia, sitio ou fazenda produz leite. Em todo Brasil, de Norte a Sul, de Leste a Oeste, se desperdiça esse rico alimento.

T Na fazenda, depois de extraído o creme, sempre o leite desnatado é destinado a alimentação de porcos ou jogado fóra. Dar ao porco está certo e concordamos, mas, jogar fóra, consideramos crime e pecado. Crime, porque é material valioso que foge de nossa balança econômica; pecado porque priva de seu uso milhões de famintos deste imenso país e do mundo.

A Na fazenda o leite desnatado pode ser dado a alimentar homens, aves e porcos; pode ser convertido em queijo magro, e quando sobra ainda, podemos desidratá-lo, produzindo caseína, que pode ser guardado para alimentar as aves nas épocas de carença de alimentação ou mesmo vendida para outros fins.

V Para desidratar o leite desnatado, pouco serviço basta. Eis um método bem simples:

- 1) Depois de desnatado, deixar o leite em repouso até a completa coagulação;
- 2) Aquecer o leite coagulado, tendo o cuidado de ir quebrando os grumos, até que estes tenham uma leve consistência borrachenta e não se quebre com facilidade;
- 3) Verificado o ponto borrachento, separar o sêro dos grumos, prensar ou espremer a massa e colocá-la a secar; em estufa ou ao sol.
- 4) quando bem seca, armazená-la em ambiente seco e ventilado.

E Como vimos é bem simples de se obter a caseína do leite desnatado.

D Na época de precisão, ela poderá ser misturada a ração das aves. É um ótimo alimento, não só rico em proteínas, como riquíssimo em cálcio.

I Como no sistema de cooperativismo a cota é de vital importância, contribuimos nós nesta batalha da alimentação, que só é susceptível de sucesso dentro dos princípios Rochdaleanos, com a nossa modesta cota, qual seja a de chamar a atenção dos senhores produtores para que evitem o lamentável desperdício do leite desnatado.

JOSÉ RIBEIRO DA COSTA

Todo desperdício é prejudicial ao homem e a nação