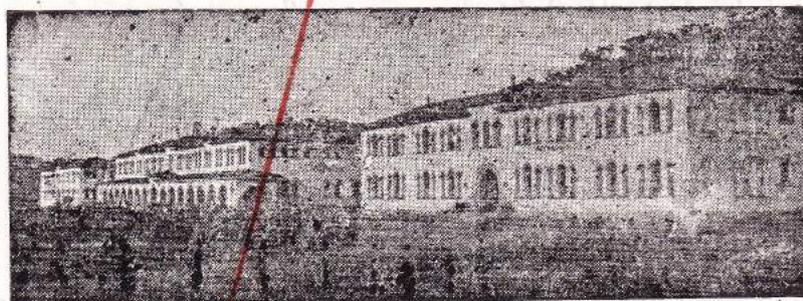


O CULTIVADOR

MAIS PARA OS LAVRADORES, DO QUE PARA OS DOUTORES

GERENTE

A. CASTRO



SECRETÁRIO

T. H. MATOS



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

ANO IX — São João de Petrópolis, AGOSTO de 1956 — N.º 114

Lavrador! Plante mais um hectare!

O Brasil está com fome! Nestes oito milhões e meio de quilômetros quadrados de território, não estamos produzindo mantimentos suficientes para a população!

Fomos até obrigados a importar trigo e leite dos Estados Unidos e da Argentina, batatas da Holanda, manteiga da Dinamarca, vinhos e azeite de Portugal e outras cousas que poderíamos produzir!

Apezar disto, em outras partes do país, onde é mais fácil produzir e mais difícil transportar, há excesso de trigo e de arroz.

Mas continua a fome nas grandes cidades. São necessários os maléficos serviços da COFAP, reprimindo os tubarões que elevam os preços dos gêneros alimentícios, para que os « cidadãos » possam comer e não se revoltem.

Maléficos porque a COFAP só comprime os preços dos produtos da lavoura e da pecuária, o suor do nosso rosto, deixando à vontade os tubarões do comércio e da indústria das forragens, dos tecidos, dos calçados e dos medicamentos de que precisamos, obrigando-nos a vender barato para comprar caro!

A causa principal desta situação, é a deficiência da produção agrícola.

A população do Brasil, está crescendo três vezes mais depressa do que a produção de alimentos.

Só quando o desenvolvimento da produção, atingir o da população, é que poderá ser extinta a COFAP e deixado o comércio à lei da oferta e da procura.

O Governo prometeu alimento farto ao povo!

Mas, não convidou, nem apelou formalmente, nem compeliu a lavoura a produzi-lo.

Isto, entretanto, é nossa atribuição! Nós não costumamos esperar ordens!

A lavoura sempre foi independente e heróica. Sempre sustentou o Brasil, sem reclamar os louros da façanha.

Continuaremos no mesmo ritmo, com deficiência de produção e aturando a COFAP, ou aumentaremos a produção, por nossa espontânea vontade?...

Prefiro a segunda solução! Sei que vocês, também, pensarão assim!

Mostraremos ao Brasil a força que temos!
Portante,

**LAVRADOR DO BRASIL!
PLANTE MAIS UM HECTARE!**

Se puder, plante mais dois hectares; se não puder, plante só mais meio; mas plante! Unam-nos para ajudar ao Brasil e aos brasileiros.

Mesmo que tenhamos de lutar contra todas as dificuldades com os nossos próprios recursos.

Somos mais de dois milhões de proprietários rurais, mas, mesmo que destes só a metade acúda a este apêlo, já teremos um milhão de hectares a mais de milho, arroz, feijão, batatas, mandioca, etc...

Seria por exemplo, um aumento de 400.000 toneladas de arroz, 6.000.000 de toneladas de batatas, 400.000 toneladas de feijão, 500.000 toneladas de milho e 240.000 toneladas de trigo.

Poderíamos elevar um degráu do aspecto econômico do Brasil e do nosso próprio.

Afim de verificar a aceitação deste apêlo, feito com sinceridade, solicitamos, às Associações Rurais e aos lavradores e fazendeiros, que nos respondam para a ESCOLA AGROTÉCNICA DE SANTA TERESA — SÃO JOÃO DE PETRÓPOLIS — ESPÍRITO SANTO, e aos jornais, revistas e estações de rádio que o divulguem.

Curso Feminino de Economia Rural Doméstica

Na vila de São João de Petropolis, a 800 metros desta Escola, em magnífico prédio de dois andares, de propriedade da Associação Rural de Santa Teresa, foi inaugurado o Curso Rápido de Extensão de Economia Rural Doméstica, principalmente dedicado às filhas e senhoras de lavradores.

O curso é instituído pela Superintendencia do Ensino Agrícola e Veterinário, Setor de Economia Rural Doméstica do Ministério da Agricultura, dirigido pela direção desta Escola e em acôrdo com a Associação Rural de Santa Teresa.

A SEAV, fornece as verbas de pessoal, equipamento do ensino e eventuais e a Associação fornece o prédio mobiliado e a manutenção para 20 alunas internas dependentes de associados.

Além das 20 alunas internas, haverá vagas para mais 10 alunas externas.

As matérias a serem selecionadas e praticadas, são as seguintes:

Costuro, Bordado, Trabalhos manuais, Português, Matemática, Educação Moral e Cívica, Higiene e Enfermagem, Puericultura, Nutrição, Culinária, Industrias Rurais, Horticultura, Jardinocultura e Avicultura.

As alunas internas terão em carácter de aprendizagem, todos os trabalhos caseiros do estabelecimento, em regime de tempo integral.

A idade mínima para o internato, é de 14 anos, não havendo limite máximo. É exigido bom estado sanitário das candidatas.

A vida do internato, será regida por um Regimento Interno, sob a responsabilidade do Diretor da Escola Agrotécnica e da Orientadora e professora de Costura e Bordado, as quais residem no internato.

A duração dos cursos é de 3 meses, tendo entretanto elasticidade suficiente para mais ou para menos, de acôrdo com as possibilidades financeiras, e ainda, com as conveniências de cada aluna.

Mesmo antes de iniciadas as aulas, estamos verificando um grande entusiasmo com a grande procura de matrículas e de reservas de vagas para o futuro, estando já exgotadas as reservas, até fins do próximo ano.

SOCIAIS

Aniversariam em Agosto:

João Fernandes
Antenor Miguel
Antonio Lemos
Luiz Z. Vivalde.

A todos os aniversariantes de Agosto, os votos que o «O Cultivador» lhes augura, de muito anos de venturas e crescentes felicidades.

Lavrador...

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



CULTURA DA MANDIOCA

Antes de iniciar este assunto, cumpre-me declarar que, os dados numéricos e outras informações mais importantes, foram fornecidas pelo Sr. Alvaro Gimenes, conceituado e escrupuloso industrial e agricultor de Porto de Cariacica. Não comecei mesmo o trabalho, enquanto não recebi os dados aqui incluídos. Isto, porque é assunto de sua especialidade e os dados foram obtidos com a prática e a experiência de anos.

DESCRIÇÃO: A mandioca é da família das Euforbiáceas, nomes científicos, MANIHOT UTILISSIMA para as venenosas e MANIHOT AIPÍ para as não venenosas.

A mandioca é brasileira, ou melhor, da América tropical. Quando o Brasil foi descoberto, os indígenas já a cultivavam e com ela fabricavam comidas e bebidas.

Existem duas classes principais que são 1.º) Mandiocas bravas, venenosas, ou simplesmente mandiocas, contendo diversas variedades, mais ou menos venenosas, conforme a quantidade de ácido cianídrico que contém. 2.º) Mandiocas mansas, Aipins, o macaxeiras, compostas das variedades não venenosas.

PRODUÇÃO: A produção varia de acordo com as variedades, com a terra e com o clima. Quanto às variedades, tanto bravas como mansas, temos dados de competições por nós realizadas, sob a orientação do Dr. Gil Sobral Pinto, pelos quais se vê que a produção pode ir desde 800 gramas até quasi 10 quilos por pé!

Portanto, em grandes culturas destinadas à indústria, é conveniente um estudo inicial do local, para determinar-se a variedade ou as variedades a serem preferidas.

Sem isto, estamos arriscados ao prejuízo ou então à renúncia de lucros, quanto ao rendimento.

Nos terrenos de sapê, conforme diz Alvaro Gimenes, pode-se esperar uma produção média de 24.000 quilos por hectare.

CICLO VEGETATIVO: É variável, de acordo com o clima e as variedades. Nos climas frios, a colheita é feita com o dobro do tempo, isto é, com dois ou mesmo mais anos. Nos climas quentes, a colheita dos aipins, é feita desde os 8 meses de idade, sendo que alguns aipins mais delicados para mesa, não se conservam na terra, por mais de 1 ano.

As mandiocas conservam-se bem até os dois anos, devendo mesmo ser arrancadas com 18 a 24 meses, para que as raízes se desenvolvam mais e dêem maior rendimento em massa.

TERRENO: Dá-se bem em qualquer terreno, mesmo em terras velhas, que não sejam úmidas ou ácidas. É claro que nos terrenos «cansados», pobres e secos demais, produza menos.

PREPARO DO TERRENO: A mandioca to-

léra a lavoura feita à enxada, como todo o cabôclo faz, mas este processo caro e moroso, só é possível para o cabôclo, rico de tempo e pobre de ambições!

Para uma cultura racional e econômica, o terreno deve ser arado e bem gradeado, permitindo assim os demais trabalhos mecânicos, tais como a abertura de sulcos, os cultivos e a colheita.

O afofamento da terra, é útil também para o mais fácil desenvolvimento das raízes.

PLANTIO: O plantio é feito por meio dos galhos, ramos ou «manivas».

O tempo varia, de maio até novembro, dependendo de terem-se as «manivas» e também de um pouco de umidade no terreno. Não se deve plantar em dia chuvoso, mas é necessário que a terra tenha alguma umidade, ou que chova no menos uma semana depois. A terra muito seca, causa o secamento dos torêtes plantados e o conseqüente replanta.

Com o sulcador, ou mesmo com o arado, abrem-se sulcos a um metro de distância e deitam-se dentro deles, os pedaços ou torêtes de «manivas», com 15 centímetros de comprimento, também a um metro de distância cobrindo-se com pouca terra. Se o plantio for feito com enxada, planta-se em covas a um metro umas das outras. Nestas distâncias, cabem 10.000 covas por hectare.

Também pode-se plantar um pouco mais juntas nos sulcos, em terras fracas, para dar até 12.000 pés por hectare.

Usa-se também o sistema de plantio das «manivas» com 30 a 40 cm. de comprimento, enterradas até a metade, um pouco inclinadas.

Segundo a opinião do Instituto Agrônomo de Campinas, este processo dá maior produção e mais precoce.

ESCOLHA E CONSERVAÇÃO DAS

«MANIVAS»: As «manivas» para planta, devem ser maduras. Regeitam-se as pontas muito tenras e os pés muito grossos e duros.

Formam-se os feixes e enterram-se os pés, a 10 cm. de fundura na sombra, com as pontas cobertas de capim, podendo assim, durar cerca de 2 meses.

Na ocasião de plantar escolhem-se só as «manivas» que ao serem feridas, soltam ao menos um pouco de «leite». As secas são regeitadas.

É preferível entretanto, fazer-se a plantação, com poucos dias depois de tiradas.

Na falta absoluta de manivas na ocasião, pode-se «decotar» o mandiocal com um ano de idade, para aproveitarem-se as mudas. «Decotar», quer dizer, cortarem-se tôdas as ramas a uns cinco centímetros de altura.

Continua na página 10

O LEITE

IMUNIZADOR CONTRA DOENÇAS

O semanário italiano «L'Alevatore» refere-se, num dos seus números, a uma comunicação feita durante uma conferência dos drs. William Petersen e Berry Campbell da Universidade de Minnesota. Os dois cientistas afirmaram que é possível proteger os animais (e provavelmente o próprio homem), defendendo-os de cerca de cinquenta doenças infecciosas, pela administração de leite proveniente de vacas vacinadas contra as mesmas doenças.

Esta declaração seguiu-se a longos meses de experiências realizadas com vacas vacinadas contra uma doença das galinhas, pela «Salmonella pullorum».

No leite das vacas vacinadas foram encontrados anti-corpos específicos contra o agente da salmonela e a presença dos mesmos anti-corpos foi registrada pura no sangue dos dois investigadores que tinham bebido um dêste «leite vacinado».

E assim se pode concluir que as vacas possam ser também vacinadas contra os germes patogênicos responsáveis por outras doenças do homem, provocando a formação dos respectivos anti-corpos.

E, neste caso, para se adquirir a necessária imunidade seria suficiente beber todos os dias uma porção de tal leite, cujos anti-corpos não são destruídos nem pela pasteurização, nem pela redução do leite a pó.

De «Seleções Agrícolas», n.º 119

Para combater a anemia, nada como a vida ao ar livre, o exercício, os alimentos ricos em ferro e cobre. Espinafre, alface, fígado, rim e gema de ovo são dos melhores neste particular. Valem muito mais do que xaropes fortificantes e outros preparados.

De «Seleções Agrícolas», n.º 119

A introdução do uso do leite foi a segunda revolução alimentar feita pela espécie humana em evolução histórica; e corresponde à fase de organização pastoril da sociedade.

De «Seleções Agrícolas», n.º 119

O HIDROMEL

AMAURY H. DA SILVEIRA

HIDROMEL é a bebida alcoólica obtida pela fermentação da mistura de mel e água, ou em outras palavras, hidromel é o vinho de mel de abelha.

Trata-se de vinho pouco conhecido em nossas fazendas, assim como no comércio, onde ainda não tivemos oportunidade de encontrar.

Devido à pobreza do mel em sais minerais, é preciso corrigir o mosto com adição de sais nutritivos ou de sucos de frutas, para facilitar a vida do fermento.

O hidromel pode ser facilmente fabricado em pequena escala, mesmo como indústria caseira. Em resumo, o processo de vinificação do mel de abelha consiste no seguinte:

1) Dissolver o mel em água contendo os elementos nutritivos, como por exemplo:

3 k e 200 grs. de mel.

10 litros de água.

12 gramas de ácido tartárico.

20 gramas de fosfato de amônio.

2) Ferver durante 15 minutos;

Colocar no vidro ou barril onde vai fermentar;

4) Deixar esfriar até 40° C;

5) Juntar fermento selecionado alcoólico (tipo Fleischmann) ou melhor ainda, fermento vínico, sendo interessante preparar um pé de cuba a adicionar na proporção de 5% ao mosto;

6) Deixar fermentar com bodeque hidráulico durante 1 a 1,5 meses à temperatura de 20 a 30° C;

7) Trasfegar o mosto para outro barril;

8) Adicionar 1 grama de tanino solúvel ao álcool durante 4 semanas à temperatura ambiente;

9) Colocar durante 48 horas em câmara fria a 1° C para facilitar a clarificação;

10) Filtrar e, se necessário, clarificar com clara de ovo, gelatina ou cola de peixe.

11) Envelhecer durante 6 meses em recipiente de madeira para adquirir o «bouquet»;

12) Engarrafar.

De «Seleções Agrícolas», n.º 119

Devemos criar Peixes

A criação de peixes, é no Brasil, pouco visada pelos lavradores. Isto, talvez, seja por falta de hábito, ou porque nem sempre, fará um aumento sensível em suas economias. Mas, se observar-mos as defesas exigidas para a manutenção desses animais, veremos que a produção por pequena que seja representa lucro, visto não depender de grande soma no preparo do ambiente que muitas vezes é feito pela própria natureza. Não requer tanto cuidado como qualquer outro animal doméstico.

Quantas pessoas há, que por viverem em zonas muito atastadas de praias ou de rios piscicosos passam anos sem saborearem um peixe frêsko, possuindo muitas vezes ótimos locais para esta criação, de onde poderia tirar de vez em quando uma boa quantidade desse saboroso e nutritivo alimento, por baixo preço.

A criação de peixes é, além de tudo, um esporte, pois, sabemos que a pescaria é apreciada por todos, com especialidade para aqueles que os têm em seus tanques onde foram guardados.

Pode-se mesmo afirmar que 90% das propriedades rurais possuem pequenas áreas que servem para esse fim, e que muitas vezes são inaproveitáveis para a agricultura, e até mesmo para pastagem como sejam: vales estreitos e muito húmidos quasi sempre cobertos com tabúas; lagôas ou lugares que ficam durante parte do ano com águas empoçadas e também represas feitas para montagem de máquinas. Nos dois primeiros casos, devemos efetuar a limpeza completa do local, isto é, retirar toda a vegetação, arrancar os tocos e remover as pedras menores, com o fim de facilitar a pescaria com rêde e evitar que a água fique imprópria para a vida dos peixes pela decomposição da matéria orgânica, o que chamamos *água podre*. Nestes locais, fazemos entrar água de rios, riachos ou nascentes em quantidade suficiente para manter o tanque cheio e o restante da água fazendo escorrer por fóra do

Menino Valente

É um erro supor que o filho é «homem» ou é «superior» aos outros porque é valente na briga, chefe nas brincadeiras de «bandidos», sabe gíria e desaforos. Essa «superioridade», se elogiada pelos pais, fará da criança uma pessoa de atitudes indelicadas, sempre com preocupação de dominar os outros pela violência — o que lhe criará um ambiente desagradável em qualquer lugar onde viva. Contribua para que seu filho possa viver num ambiente de amizade e camaradagem, não lhe estimulando as valentias, nem as brincadeiras grosseiras.

SNES.

Lavrador...

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

A fossa ou privada e o sapato são as duas armas realmente eficazes no combate ao amarelão: uma evita a disseminação do verme e o outro evita a infestação do indivíduo. O tratamento medicamentoso é arma de segundo plano, porque sem as duas primeiras o problema sempre recomeça.

(SPES de S. Paulo).

tanque como também devemos evitar que este seja atingido pelas enxurradas.

Vamos, portanto, aproveitar inteligentemente, mais esses pedaços de nossas colônias, introduzindo aí peixes que nos darão grande proveito além das horas agradáveis que a pescaria nos proporciona.

Criar peixes, é apenas um passatempo que ao invés de ser dispendioso é lucrativo, o que não acontece com qualquer outro divertimento.

SEBASTIÃO PELÚZIO

ÉCOS DA 10.^a SEMANA DO LAVRADOR

Ao completarmos o primeiro decênio de realização da «Semana do Lavrador», podemos com grande satisfação afirmar, que até agora o fizemos num ritmo ascendente, em volume e eficiência, só superado pela Escola Superior de Agricultura de Viçosa.

Algumas oscilações na frequência não significam desânimo, mas sim, alguma ocorrência imprevista, como a colheita do café, as chuvas, a broca, etc. visto como, a maioria dos frequentadores da «Semana», são os próprios donos e operários de suas propriedades rurais e quando eles saem de casa, o serviço para.

Vejamos em numeros, o que foi realizado neste decênio:

1. ^a	Semana,	em	1947,	com	206	pessoas
2. ^a	»	»	1948,	»	305	»
3. ^a	»	»	1949,	»	526	»
4. ^a	»	»	1950,	»	583	»
5. ^a	»	»	1951,	»	428	»
6. ^a	»	»	1952,	»	430	»
7. ^a	»	»	1953,	»	310	»
8. ^a	»	»	1954,	»	507	»
9. ^a	»	»	1955,	»	700	»
10. ^a	»	»	1956,	»	655	»
Total - decênio					4.650	»

Além da «Semana do Lavrador», que é o certame principal, realizamos conjuntamente a 15.^a Exposição de Milho e Outros produtos da Região, a 7.^a Semana Rural Feminina, 3.^a Exposição de Café e a Semana do Lavradorzinho.

Não podíamos ambicionar maior frequência, mesmo porque não tínhamos mais alojamento, nem mesmo um colchão de sobra.

Os dormitórios dos alunos, o prédio de estagiários, a enfermaria, as salas de aulas e mesmo os corredores, ficaram abarrotados.

Muitos lavradores e fazendeiros conceituados e abastados, dormiram em colchões estendidos no chão, democraticamente ao lado dos modestos «meieiros».

Se neste ano, como nos anos passados, as chuvas em torno do município e da Escola, não limitassem a afluência, não teríamos podido alugar a todos.

E isto não foi por falta de organização.

Matriculamos cronologicamente todos os pedidos, mas, esgotados os prazos e as vagas, continuam a chegar cartas e telegramas retardados, de pedidos, sem que tenhamos tempo para responder recusando.

Até agora, uma semana depois, recebemos ainda, algumas cartas atrasadas, e os signatários vieram e foram hospedados, enquanto outros, com lugares reservados, não puderam comparecer.

Também não tivemos «turistas» ou pessoas desinteressadas na aprendizagem, às véses até de profissões diferentes.

Todos os frequentadores, eram homens de mãos calejadas e frentes tingidas pelo sol abençoado dos campos.

Os nossos pátios viveram cheios com o reboliço dos caminhões, camionetes, ônibus e «furréas»; e também de carros de classe, das autoridades e altos comerciantes de café, que vieram solidarizar-se com os valentes lavradores.

Foram dadas 98 aulas, somando um total de 2450 presenças.

Serviram-se 1890 refeições principais (almoços e jantares), não se contando os cafés e lanches.

O Instituto Brasileiro do Café, por influência do seu ilustre Diretor Sr. Nelson Melo, instalou um serviço de cafezinho, bebida extrimamente mole, o qual chegou a servir 3.000 xícaras por dia. Este serviço foi apreciadíssimo pelos frequentadores e mesmo pelo Governador e demais altas autoridades.

Cinco noites foram ocupadas, das 18 às 21 horas, com palestras, debates e cinema educativo, com o auditório sempre cheio e mesmo superlotado.

Também houve música nos intervalos, executada pela «Jazz Lôvo», o melhor conjunto do Norte do Estado, não de profissionais, mas, composto pelos filhos do Sr. Hilário Lôvo, fazendeiro, proprietário da Fazenda Fartura, uma das melhores do município de Colatina. Todos êsses músicos trabalham no campo e tem as mãos calejadas.

O ponto culminante da «Semana» foi, sem dúvida, o grande conclave do dia 9, quinta-feira, no salão nobre da Escola, presidido pelos Exmos. Srs. Dr. Francisco Lacerda de Aguiar, Governador do Estado e Dr. Oswaldo Zanillo, Secretário da Agricultura, tomando parte na mesa, o Dr. Nelson Mello, diretor do Instituto Brasileiro do Café, Dr. Alarico Lírio, Chefe do Escritório do I.B.C. em Vitória, o representante do Dr. Newton Beleza, Superintendente do Ensino Agrícola e Veterinário do Ministério da Agricultura e Dr. Oswaldo Medrado, Diretor da Comissão Brasileira de Educação das Populações Rurais; Deputado Frederico Pretti; Prefeito Frederico Giuberti; Os Srs. Otacilio Cóser, membros da Diretoria do Centro do Comércio do Café em Vitória, o Dr... redator do «Diário» de Vitória, Frei Cherubim de Sortino, vigário da Paroquia de Santa Teresa.

Estavam ainda sentados no vasto auditório e de pé pelos corredores, cerca de 700 pessoas, entre comerciantes de café, cafeicultores e lavradores, presentes à 10.^a Semana do Lavrador.

Este conclave visou especialmente o lançamento da campanha dos cafés finos no Espírito Santo.

Falaram muitos oradores, havendo intenso debate sobre o palpitante assunto, entre as autoridades governamentais, os exportadores, os co-

Continua ao lado

merciantes e os cafeicultores.

Encerraram os trabalhos o Secretário Oswaldo Zanella e o Governador Lacerda de Aguiar, com o lançamento também, pela segunda vez, no Estado, da Associação dos lavradores do Espírito Santo, nova instituição destinada a resolver definitivamente os graves problemas da agricultura do Espírito Santo.

Como se sabe, o Espírito Santo, nestes últimos 40 anos, tem exportado quasi exclusivamente o café 7-8, produto inferior, condenado a sair do mercado dentro de 3 ou 4 anos, devido à superprodução mundial desse produto, seguramente esperada para 1960.

É pois, imprescindível e inadiável, a melhoria do tipo, mesmo porque, o café é o produto básico da economia do Espírito Santo. Se ele perder o mercado, o Estado abrirá falência.

Reputamos portanto, a assembléa do dia 9, o acontecimento mais importante e memorável, jamais superado no Espírito Santo, sobre problemas do café, visto como apesar, de muito ter-se feito sobre o assunto anteriormente, parece ser inédito o fato de enfrentarem-se formalmente para tal debate, o Governo do Estado, o Instituto Brasileiro do Café, os «Generais do Café» personificados nos exportadores de café de Vitória, e os «Soldados do Café» na pessoa dos cafeicultores. Auguramos, como foi dito em plenário, que o debatido, afirmado, esclarecido e prometido, não fique morto no salão, ou adormecido nos arquivos e memórias, mas, se amplie, se divulgue e se execute por tôdas as autoridades all presentes, para uma verdadeira salvação do abismo em que o Estado se arremessa.

Écos das Exposições

As exposições, êste ano, instaladas no salão novo da sala em construção, tiveram um êxito e um brilho que superaram tôdas as outras. Não foi só devido à amplitude do salão, que permitiu se fizesse uma localização mais generosa e adequada dos diversos stands e das diversas classes de produtos.

É que o número e a qualidade das amostras estiveram acima dos demais anos.

Foram expostas 1350 amostras dos diversos produtos, como milho, feijão, arroz, batatas, mandiocas, açúcar, rapaduras, doces, farinhas, sabões, vinhos, aguardente, artefatos rurais, frutas, verduras, etc.

A Exposição de Café, recebeu 70 amostras de 30 quilos cada uma, dentre as quais 4 foram classificadas pelo IBC como tipo 4, bebida mole, o que representa já os primeiros louros da campanha dos cafés finos, como também uma prova do que temos dito sempre: O Espírito Santo pode produzir cafés finos. Basta querer.

Muitas outras amostras de café, foram bem classificadas nos tipos 4, 5, 6 e 7, com bebida riada ou Rio.

Foram distribuídos prêmios no valor total de Cr\$... 128.350,00, assim originados:

Oferta do

Instituto Brasileiro do Café	Cr\$ 20.000,00
Centro do Comércio de Café de Vitória	20.000,00
Governo do Estado do Espírito Santo	20.000,00
Centro do Comércio de Café de Paranaguá	14.000,00
Comissão Brasileira de Educ. Rural da SEAV-Rio	20.000,00
Banco de Crédito Agrícola do Espírito Santo	2.000,00
Prefeitura Municipal de Santa Teresa	2.350,00
Escola Agrotécnica de Santa Teresa	15.000,00
Superintendência do Ensino Agric. e Veterinário	15.000,00
Total ...	Cr\$ 128.350,00

Cumprimos o sagrado dever de declarar que as quatro primeiras ofertas desta lista, foram mais devidas aos esforços do ilustre e dinâmico Dr. Nelson Melo, mui digno diretor do Instituto Brasileiro de Café, do que do nosso.

Êste homem, foi a moça mestra do grande êxito, não só dos resultados da Exposição do Café, como principalmente, do grande conclave do lançamento da campanha dos cafés finos no Espírito Santo.

Praza a Deus que êsse entusiasmo e dinamismo continuem a fazer sentir-se nos nossos meios cafeeiros, para que possa manter-se seguro o maior produto do Espírito Santo, que é o café.

Devemos também, consignar aqui, um voto de louvor e de agradecimento, ao Dr. Alair Ferreira da Silva Pinto, agrônomo do Instituto Brasileiro do Café sediado neste Município, o qual secundou o Dr. Nelson Melo, nos esforços para a organização e o êxito obtido pela Exposição do Café e pelo grande conclave do Lançamento dos cafés finos no Estado.

Por falar em campanha dos cafés finos, é nôsso dever recordar aqui o nome do Dr. Benvenuto Novais, o pioneiro e batalhador incansável dessa campanha nestes últimos 30 anos, que, como agrônomo especializado no assunto, filho do Estado, sempre preferiu estar no torrão comandando essa luta, que poderia ter sido vitoriosa se não fosse a resistência das classes comerciais.



EXPEDIENTE

“O CULTIVADOR” é um órgão de divulgação mensal 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 do “Espírito Santo”.

São seus colaboradores os professores e funcionários desta Escola.

“O CULTIVADOR” aceitará com satisfação as consultas 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

A IGREJA AJUDA O HOMEM DO CAMPO

A AÇÃO DOS PRÍNCIPES DA IGREJA

O Ministério da Agricultura, prosseguindo no louvável intuito de conquistar o apêlo do clero católico em benefício da elevação do nível de vida das populações rurais, aproveitou a oportunidade da presença de quasi todo o bispado brasileiro no Congresso Eucarístico Internacional, no Rio de Janeiro para reuni-los em estudos da situação e dos meios de resolvê-la.

A reunião teve lugar no auditório do Serviço de Informação Agrícola do Ministério da Agricultura.

O Ministro da Agricultura, disse da «satisfação em receber os arcebispos e bispos que em prestam ao Ministerio da Agricultura, e portanto ao Brasil, a sua imprescindível colaboração na assistência ao trabalhador rural, afim de que a vida no interior, melhore um pouco».

Salientou a importancia do vigário, como pai espiritual e orientador das populações do campo, acentuando que os padres poderão exercer útil e eficiente influência, no melhoramento das atividades agrícolas. E afirmou: «É com grande prazer que, neste momento, representando o Poder Publico, proclamamos o mérito do sacerdote católico na assistência ao trabalhador Rural».

Vários diretores do Ministério, manifestaram-se, cada um sobre as peculiaridades dos seus setôres.

Também vários prelados presentes, deram gratas informações sobre os trabalhos que já vem realizando em benefício do lavrador.

Entre outras cousas, o Ministro ofereceu a possibilidade da realização de cursos de extensão para sacerdotes, no Centro de Treinamentos da Fazenda Ipanema, no Estado de São Paulo.

Aliás, no momento em que escrevemos estas linhas, já foi realizado um dos referidos cursos, não só nessa fazenda, como na Escola Nacional de Agricultura, Quilômetro 47, com animadora frequência de sacerdotes.

É com a maior satisfação, que assistimos esses encontros sábios entre a Igreja e os Poderes Públicos e o respectivo avanço ombro a ombro, rumo ao campo, assunto que vimos debatendo modestamente neste mesmo jornal.

Mais recentemente, D. Helder Câmara, chefe da Cruzada São Sebastião, do Rio de Janeiro, em benefício dos favelados, chefou um grande

conclave em Campina Grande, Paraíba, outro em Diamantina, Minas e outro a realizar-se em Campanha, também em Minas, todos regionais, com a presença dos bispos respectivos.

Também estão programadas outras reuniões no vale do Rio Dóce, no vale do Paraíba e na Baixada Fluminense.

Esta grande atividade no interior do Brasil, é porque como disse D. Helder Câmara: «A Cruzada São Sebastião, não está a braços com um problema local, mas nacional». Sua missão, não é só construir casas para os favelados, mas também influir com o auxílio do clero no interior, para a fixação do lavrador no campo, evitando assim o êxodo, aumentando a produção e dando portanto uma solução, não de emergência, mas definitiva, a problema tão grave.

Entre os bispos presentes à reunião do Rio de Janeiro, anotamos os seguintes:

D. José Delgado, Arcebispo de S. Luiz; D. José Newton, Arcebispo de Diamantina; D. Miguel Corolli, Prelado de Bragança; D. Carlos Ccêlho, Bispo Auxiliar de Niteroi; D. José Tupinambá da Frota, Bispo de Sobral; D. Manoel Deboux, Bispo de Curitiba; D. Claudio Colling, Bispo de Passo Fundo; D. Inocêncio Engelke, Bispo de Campanha; D. João de Souza Lima, Bispo de S. João da Mata; D. Fernando Gomes, Bispo de Aracajú; D. Felício de Vasconcelos, Bispo de Penedo; D. Avelar Brandão, Bispo de Petrolina; D. Anselmo Pietrulla, Bispo de Campina Grande; D. Eugênio Salles, Bispo Auxiliar de Natal; D. Elizeu Mendes, Bispo de Mossoró; D. Otávio Aguiar, Bispo Auxiliar de S. Luiz; D. João Muniz, Bispo da Barra e D. José Távora, Bispo Auxiliar do Rio de Janeiro.

Pedimos a Deus que abençoe essa grande campanha de redenção, amparada pelo cléro, afim de que os 70% da população brasileira, que se acha na zona rural, trabalhando pela grandeza do Brasil, possa gozar dentro em breve melhor vida.

ESTE JORNAL FOI COMPOSTO E IMPRESSO NAS OFICINAS GRÁFICAS DA ESCOLA AGRICOLA DE SANTA TERESA.

FOGO! ÁGUA!

Estamos no mês do fogo! Mês triste e enfumaçado, denunciando o esforço negativo do lavrador, em destruir a terra, para obter dela, uns minguados sacos de milho! A matéria orgânica, o humus, o azoto, os micro-organismos, que a mãe natureza acumulou no solo durante anos e anos, esvae-se em fumaça que embaça o próprio sol, para nunca mais voltar, a não ser com o esforço tenaz de outros agricultores mais previdentes, também durante anos e anos, para reincorporá-los, por meio de adubação verde, orgânica e níttrica, a custa de muito trabalho e muito dinheiro.

Não é exagêro, comparar-se o lavrador que queima a palhada, com o cabôclo vadio, que derruba o jequitibá frondoso e hercúleo, para tirar o ninho da urussú ou a parasita, encravados lá nas grimpas.

Compare-se também o queimador de palhadas, com «o ladrão, que carrega tudo o que aguenta nas costas e atêia fogo no resto»!

Ele encoiavára e lasca fogo no capim e na cana de milho, para vêr insanamente, como se fôsse um verdadeiro louco, a terra limpa, rastelada, varrida, lavada e...empobrecida, iludido por uma ou outra cóva de milho mais bonita, sôbre a cinza das coiváras.

A alimentação desresgrada é uma das várias causas da gordura excessiva. A gordura que se acumula no organismo, além de ser peso morto, exige maior esforço do coração e predispõe ao diabétes e a várias outras doenças.

De Seleções Agrícolas, n.º 119

O lavrador é um ladrão . . . de si mesmo. Não fica satisfeito com a devas-tação de sua propriedade pelas enxur-radas, o que êle mesmo ajuda, plantando o café, o milho, a mandioca e tudo, en-leirado morro abaixo, para que a enxur-rada não encontre muito obstáculo na sua faina devastadora.

De nada adianta guardar o dinheiro dentro da canastro, a sete chaves, debaixo da cama, trancando as portas e postando cães ferozes no terreiro.

Enquanto faz isto, debruça-se na janela em dias de chuvas fortes e assiste calmamente a ladra-enxurrada, enxarcada de terra gorda, descendo e transpondo as divisas de sua propriedade, sem impedi-la, sem dar um tiro, sem dar parte à polícia...

Só a planta inconsciênte e impotente, é que vai descobrir o roubo, porque, lançando suas raízes pelo chão atôra, nada encontra para comer, porque a enxurrada roubou tudo e o próprio dono queimou o resto.

L. R.

O ovo é um dos mais ricos alimentos postos à nossa disposição. Contém proteína de primeira qualidade, gorduras facilmente absorvíveis, vitaminas e sais minerais. O que lhe falta para ser praticamente um alimento completo — hidratos de carbono — pode ser obtido com duas fatias de pão.

De «Seleções Agrícolas», n.º 119



Cultura da Mandioca

Continuação da página 3

TRATOS CULURAIS: São as capinas, que podem ser feitas com o cultivador ou capina-deira puxada a burro, até que os galhos comecem a atrapalhar este serviço. O mandiocal deve sempre estar limpo, principalmente nos primeiros 4 a 6 meses de idade, até que ele cubra o terreno e impeça o desenvolvimento do mato. Na parte final do desenvolvimento, a capina mecânica torna-se difícil sem quebrarem-se os galhos.

COLHEITA: A colheita, como já dissemos, é feita conforme as variedades e o clima, de 8 meses a 2 anos de idade.

Nas terras macias, a colheita faz-se até à mão, arrancando-se os pés com as raízes tôdas. Nos terrenos mais duros, a colheita pode ser feita com arado ou o arrancador de batatas, principalmente se as raízes forem destinadas à fabricação de farinha, não fazendo mal que saiam quebradas e esfoladas.

Aipins para mesa, devem ser arrancados à mão, com mais cuidado.

USOS: Desde sua existência, é usada como alimento, embora sejam desconhecidas pela maioria, suas verdadeiras propriedades, e, bem assim, sua perfeita industrialização, objetivando torná-la mais assimilável e apetecida.

Em toda a parte do Brasil, a mandioca é maltratada, tanto na sua cultura como na sua industrialização.

Conhecida de Norte a Sul, é na alimentação do brasileiro, prato muito apreciado. Na mesa do rico, entra em forma de purês e farofas; na do pobre em forma de farinha propriamente dita.

Usa-se o aipim, simplesmente cozido ou assado, com ou sem manteiga, para substituir o pão. Do polvilho, faz-se o famoso beijú com côco e a tapioca. Da massa fermentada fabrica-se o álcool e a «tiquica», esta última já fabricada pelos indígenas.

A «raspa» é produto adicionado ao trigo para fabricação do pão.

O polvilho ou fécula, bem feito, em grandes quantidades, pode ser exportado.

No Pará, a merenda é o «Tacacá», mistura da «Goma» ou mingáu ralo de polvilho, com o «Tucupí», água branca-azulada da massa, após a extração do polvilho, temperado com sal, pimenta, camarão e jambú e servido nas tradicionais «côias» envernizadas.

Esta merenda, é servida nos «cantos» ou esquina das ruas, de 12 às 14 horas.

Também no Pará, são famosos os pratos de peixe e pato no «tucupí».

A farinha de mandioca do Pará, chama-se «farinha-d'água»: Colocam-se as raízes dentro d'água dos córregos, por alguns dias, até soltarem-se as cascas. Tiram-se então estas cascas, desmancha-se a massa branca que é espremida nos «tipitís» e torra-se, ou simplesmente, seca-se ao sol.

Para finalizar, damos abaixo, dois quadros, escrupulosamente organizados pelo nosso conselheiro Alvaro Gímenes, mostrando os gastos culturais e industriais, assim como os lucros.

DADOS SOBRE CULTURA E COLHEITA DE MANDIOCA EM UM (1) HECTARE DE TERRA FRACA, TIPO SAPÊ:

ESPECIFICAÇÃO	DESPEZA	RECEITA
Roçada.....	Cr\$ 200,00	
Destocamento.....	1.000,00	
Aradura.....	1.200,00	
Gradeagem.....	800,00	
20 feixes de «manivas».....	100,00	
Plantação.....	500,00	
Cultivo (duas capinas).....	600,00	
Combate à Saúva.....	500,00	
Colheita de 24.000 K a Cr\$ 0,10 por K....	2.400,00	
TOTAL DA «DESPEZA».....	7.300,00	
24.000 K de mandioca a Cr\$ 0,60 por K..		Cr\$ 14.400,00

DADOS SOBRE A FABRICAÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA:

ESPECIFICAÇÃO	DESPEZA	RECEITA
Custo de 24.000 K de Mandioca a Cr\$ 0,60.	Cr\$ 14.400,00	
Transporte de 24.000 K de Mand. a 0,10.	2.400,00	
Raspagem a faca de 24.000 K a 0,10.....	2.400,00	
Combustível (Óleo e lenha).....	2.000,00	
Ralar, prensar e torrar.....	3.000,00	
TOTAL DA «DESPEZA».....	24.200,00	
Sete mil (7.000) K de farinha a Cr\$ 5,000.		Cr\$ 25.000,00

Receitas de CULINÁRIA

TORTA DE BACALHAU

Põe-se de molho o bacalhau, depois de fervido e tirados os espinhos, passa-se na máquina.

Misturam-se ao bacalhau 6 ovos, tempero verde, cebola bem fina, pimenta do reino, azeite, 3 colheres parmesão, 1 xícara de leite, 1 colher de trigo e por último as claras em neve.

Leva-se ao forno em forma pirex forrada com pó de rósca.

ROSCA AMERICANA FRITA

150 gramas de açúcar, 1 colher de manteiga, 1 pitada de sal, 1 ovo, 1 xícara de leite, 3 1/2 de farinha de trigo, 1 colher de pó roial e nós moscada, se gostar.

Bata a manteiga para ficar mole. Junte o açúcar, depois ovos batidos, junte alternadamente o leite e os ingredientes secos. Junte caso necessário mais farinha de trigo para dar consistência. Abra a massa com o rolo na grossura de 1 dedo mais ou menos, corte em rodela, fazendo 1 furo no centro. Frite em gordura quente até tomar uma cor dourada, virando uma só vez. Ponha a escorrer até secar bem.

Polvilhe com açúcar.

BOLO DE BATATA COM RECHEIO DE BACALHAU

Cozinhe as batatas com sal; depois de cozida passe pelo espremedor.

Faz-se a massa com as batatas; passado tudo, junte 1 ovo inteiro, 1 colher de manteiga, 1 colher de trigo, 1 xícara de leite e 2 colheres de queijo.

Recheio:

Bacalhau desfiado, refogado no azeite com todos os temperos e massa de tomate. O recheio deve estar quasi seco. Forra-se uma forma de

pirex com a massa da batata não muito fina, recheia-se com bacalhau, e, com o restante da massa cobre-se a forma, fazendo por cima, com a faca, uns quadradinhos para enfeitar. Cobre-se com um pouco de azeite e leva-se ao forno.

NINA FERRARI

Os Cafés Africanos

De acôrdo com a revista «Conjuntura Econômica», publicada pelo Instituto Brasileiro de Economia, o grande incremento observado no consumo dos cafés africanos se deve ao fato de que os mesmos são vendidos por baixos preços e ao fato de que são empregados cada vez em maior quantidade na fabricação dos cafés solúveis, os quais estão se tornando por sua vez mais e mais populares nos Estados Unidos. Observando que seria um grande erro supor que, nas presentes condições da produção do café no Brasil, os cafés brasileiros poderiam eliminar essa competição, uma vez que a produção africana é muito menos custosa, a revista afirma que, além disso, os produtores africanos coloniais contam com o apoio das suas respectivas metrópolis e estão fazendo os maiores esforços para melhorar a qualidade dos seus cafés. A publicação brasileira cita os acôrdos a que chegaram esses produtores em sua recente reunião, realizada em Lisboa, entre os quais se inclui o propósito de levar adiante um programa de propaganda para o incremento do consumo dos cafés africanos, acrescentando que tal programa indica sobejamente que os produtores africanos não se estão determinados a manter os mercados que já conseguiram (o mais importante dos quais é o dos Estados Unidos) como também tencionam expandir esses mercados. Os cafés africanos constituem uma séria competição para os cafés brasileiros, comenta a Conjuntura Econômica, porque gozam de tratamento preferencial nos mercados das suas metrópoles e dos territórios associados. Não há dúvida nenhuma, diz a revista, que o café Arábica do Brasil, com um diferencial muito menor nos preços, seria preferido pelos torradores, especialmente nos países que não tem colônias; entretanto, porém, as variedades de café Robusta estão sendo oferecidas como uma «bebida neutra», enquanto se melhoram os métodos de propaganda reacionados com o consumo desse produto. Em conclusão, diz a revista Conjuntura Econômica que os preços dos cafés africanos são muito mais baixos do que os dos Santos 4 e que, para contrabalançar essa competição, os produtores brasileiros tem que melhorar a qualidade do seu café e diminuir os custos da sua produção mediante maior produtividade.

Transcrito do «Bureau Pan-Americano do Café»
10 de Agosto de 1956

ESTE JORNAL FOI COMPOSTO E IMPRESSO NAS OFICINAS GRÁFICAS DA ESCOLA AGROTÉCNICA DE SANTA TERESA.

O CULTIVADOR

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

ANO IX

São João de Petrópolis, AGOSTO de 1956

N.º 114

CAMPANHA DOS CAFÉS FINOS

Já sabemos da terrível profecia sobre o café: Dentro de 4 anos, provavelmente em 1960, haverá superprodução mundial de café.

Então, os mercados internacionais e mesmo os nacionais, só procurarão café BOM e BARATO.

Quem tiver café ruim, não achará comprador. Nós no Espírito Santo, se não tomarmos providências imediatas e drásticas, passaremos fome, com os paíóis cheios de café 7-8, sem achar comprador e por nossa própria culpa.

Sim, porque o cafeeiro crescido no solo capixaba, salvo num ano de seca como o que acabamos de passar, e, mesmo nesse, entrega-nos o «cereja» igual ou quasi igual aos demais «cerejas» do Brasil!

Vai acabar o comércio criminoso da «escólia», destinado às ligas, também criminosas.

Não podemos atribuir a má qualidade do nosso café ao solo, mas ao trato que lhe damos a partir do ponto de «cereja».

Dai por diante, é só corrigir os processos de colheita, secagem e beneficiamento e teremos em vês do 7-8 bebida dura, o 6, o 5 e o 4, bebida mole, que vale o dôbro e achará sempre mercado.

O sistema de derrça do café no chão, exigindo os penosos trabalhos de arruamento do cisco, a catação, a abanação e a esparração do cisco, já é um sistema obsoleto e dispendioso demais para a nossa época.

Além disto, os danos causados ao produto, pela umidade do chão, a terra misturada e a fermentação, aumentam as inconveniências do sistema, reduzindo o valor do produto e conseqüentemente os lucros.

Precisamos fechar os olhos à tradição e ao passado, reaprendendo a colher o café, por processos mais modernos e racionais.

Precisamos vencer a resistência dos «MEIEIROS», visto serem eles os mais teimosos em manter os processos antiquados, como já os vencemos no combate à broca.

É questão de vida ou de morte! Não adianta ficar com meieiros «bons» mas que nos reduzirão infalivelmente à fome e à miséria.

As MODIFICAÇÕES que temos de fazer para salvar a nossa situação, são em resumo as seguintes:

1º) NÃO COLHÊR CAFÉ VERDE, mas sim, em cereja, ou o seco no pé.

2º) COLHÊR NO PANO, NA PENEIRA OU NO BALAIO, a maior quantidade possível, e

não misturá-lo com o caído no chão ou de varreção.

3º) NÃO DERRIÇAR NO CHÃO, como temos feito até agora no Espírito Santo.

4º) NÃO AMONTOAR NA LAVOURA, NEM NO TERREIRO, para não esquentar. O café esquentado ou fermentado ou mofado, perde 50% de suas boas qualidades.

O certo é colher e espalhar no terreiro no mesmo dia e mexer constantemente até meia seca.

5º) USAR TERREIRO DE CIMENTO E PAIOL ou encerado para proteger contra as chuvas e mesmo contra o sereno. Não deixar o café apanhar chuva no terreiro, principalmente depois de meia seca.

PARA UMA COLHEITA PERFEITA e obtenção do café fino, estrictamente mole, que vale mais do dôbro do café 7-8 duro, deve-se despojar o café, sistema êste que exige método e aparelhamento diferente:

a) COLHEITA SÓ DO «CEREJA», CATA-DO À MÃO E NÃO DERRIÇADO. Naturalmente não será possível colher toda a safra assim, mas, pelo menos uma parte.

b) DESPOLPAMENTO IMEDIATO, no mesmo dia, após a separação pela água, de algum seco, verde e do cisco.

c) SECAGEM EM SECADORES MECÂNICOS.

d) BENEFICIAMENTO FINAL em máquina com catador de pedra e separador de escólia, se possível, com classificador de tipo.

L. R.



Lavourador...

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