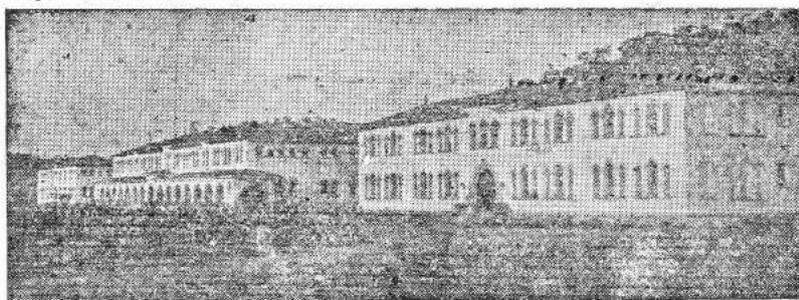


# O CULTIVADOR

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 de Santa Teresa

ANO IX — São João de Petrópolis, DEZEMBRO de 1956 — N.º 117

## O DISCURSO DA ÁRVORE

(COMEMORATIVO DOS TÉCNICOS DE 1956)

*Olegário Wanguéstel Jr.*

Sr. Diretor do IBC no Estado  
Sr. Representante do Clero  
Sr. Diretor desta Escola  
Sr. Parainfo  
Srs. Professores  
Demais pessoas

COLEGAS,

A cerimônia que ora estamos realizando é das mais significantes para nós. Sem dúvida, ela marcará época em toda a nossa vida, porquanto é, por assim dizer, a parte de comunicação entre a nossa vida estudantil e a prática.

Quando nós recordarmos deste momento, estaremos reportando a nossa lembrança a uma das maiores alegrias, talvez a maior. Vivemos, agora, uma importantíssima conjuntura.

ÁRVORE COMEMORATIVA DA 3.<sup>a</sup> TURMA DE TÉCNICOS AGRÍCOLAS...

Que outra coisa mais apropriada poderíamos deixar como lembrança, como recordação da nossa passagem por essa tão amada escola, não fôsse uma árvore?

A árvore, meus amigos, será o nosso símbolo profissional. Ela será o nosso objetivo. Nela aplicaremos os conhecimentos que os mestres nos proporcionaram. Vivemos juntos dela e sempre a teremos como amiga inseparável. Que outra honra pode-

ríamos almejar, que não fôsse sermos representados por uma nossa amiga?

Não somente as nossas pessoas podem ser representadas por ela. Também as nossas vidas podem sê-lo e mui apropriadamente.

Sim, por acaso a nossa vida não é uma árvore? Como a árvore, ela tem uma honrosa finalidade. Ela cresce, revigora-se, no encaixo de um objetivo, como o vegetal o faz.

A árvore nasce e cresce para produzir frutos; e também não é em busca dos frutos que vivemos as nossas vidas?

As nossas lutas, os nossos estudos, de nada disso precisaríamos, não nos acalenta-se a esperança de colhermos frutos, um dia. Esses frutos que serão tanto mais saborosos quanto mais duros forem os obstáculos que se nos antepuserem.

Esses obstáculos, esses caminhos tropeços, são justamente a seiva que sustenta as árvores das nossas vidas. A falta dessa seiva, que seria, no caso, a ociosidade, vai resultar na obtenção de frutos definhados e não raro estragados.

E os frutos que colhermos, se Deus quiser, serão de boa qualidade.

Na nossa vida de estudantes, os obstáculos são justamente os livros, e, por que não dizer, os nossos mestres. Mas, a despei-

*Continua na terceira página*

# SOCIAIS

## Aniversários de Novembro:

### ALUNOS

- José Pereira de Vasconcelos Filho
- Plínio Moulin Batista
- Darcy de Rezende Castro
- José Bráz Matielo
- Alcélvio M. da Silva
- Air José Martins
- Diogo Rodrigues Sobral
- João Caldas de Oliveira
- Pedro Carlos Cani
- Napoleão José Vieira
- Eudénir Patrocínio do Nascimento
- Adilson José Andrade
- Laelson de Castro
- Luiz de Paulo Fava
- Jorge Morais

Dr. Lúcio F. Ramos, muito digno Diretor desta Escola.

### FUNCIONÁRIOS

- Herles Viana, Almojarife desta Escola;
- Ramiro José Peixoto
- Rodolfo Marin
- Paulo Piontekowestky.

Aos aniversariantes, o «O Cultivador» augura muitos anos de vida e as melhores felicidades da terra com as bênçãos de Deus.



## Décimo Primeiro Mandamento

«Herdares tua santa terra como seu fiel servo, conservando, de geração em geração seus recursos e sua produtividade. Salva-guardarás teus campos da erosão; evitarás que se sequem as águas da tua propriedade; protegerás tuas florestas contra a desolação e tuas colinas do excessivo pastoreio; de modo que teus descendentes possam desfrutar de abundância eterna. Se falhares nesta servidão à terra, tuas herdades frutíferas converter-se-ão em campos pedregosos e estéreis barrancos inaproveitáveis e teus descendentes minguarão e viverão na pobreza e desaparecerão da face da terra.»



### 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 Agrícola de Santa Teresa.

São seus colaboradores os professores e funcionários desta 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 de “O CULTIVADOR”  
Escola Agrícola  
São João de Petrópolis  
Estado do Espírito Santo

ASSINAÍ

“O CULTIVADOR”

GUIA DO LAVRADOR

# O DISCURSO DA ÁRVORE

Conclusão da 1.ª página

to disso, apesar de tudo, ainda nos cabe agradecer-lhes por esse fato. Eles são obstáculos, é certo, mas, obstáculos sem os quais não nos poderia ser garantido um futuro melhor, um porvir feliz.

Consideremos, portanto, o professor, juntamente com os nossos pais, um jardineiro que ajuda a tratar da árvore da nossa vida, podendo-a, aprimorando-a.

Os nossos mestres tão amigos e dedicados, serão também lembrados por nós, quando nos recordarmos deste momento: eles bem o merecem.

Em que lugar ficará, finalmente, a nossa árvore?... Sim, já falamos sobre a árvore da nossa vida; falta-nos, agora, saber em que jardim ela se encontra. Pois bem, que jardim mais bonito, mais frondoso, mais natural para plantarmos a nossa árvore, do que esse jardim que se chama agricultura?

É isto, queremos dizer que a nossa vida está na agricultura. A ela nos devemos dedicar com interesse, com amor, até com sacrifício. A agricultura é um apostolado, e nós, naturalmente, somos os apóstolos da agricultura.

Propalemos em nossa nação esta doutrina sadia e enobrecedora. Lancemos-lhe as sementes, em todos os desvãos da nossa pátria. Com isto, estaremos como que semeando pérolas mas pérolas fecundas e frutíferas.

Façamos sentir os efeitos de nossa obra em toda a sua pujança e então, teremos cumprida essa missão apostólica.

Aí estão expostas as razões por que nada há mais digno de nós deixarmos em comemoração do que uma árvore.

Agora, esta árvore está frágil e tenra, como frágeis e tenras se encontram os trabalhos em prol do cumprimento da nossa missão.

Com o passar dos anos, à proporção que a missão for sendo cumprida, também ela se irá desenvolvendo. Façamos de conta que o que lhe dará alento para viver seja o nosso trabalho. (E nós não iremos deixá-la fenecer).

Daqui a muitos anos, quando a nossa missão estiver por se cumprir, voltemos aqui para vê-la! Ficaremos satisfeitos ao fazê-lo, pois ela estará magestosa e imponente, assim como a nossa obra.

Nela veremos cantar em pássaros que por

certo (pensaremos) estarão dirigindo a nós o seu trinar festivo, estarão cantando a nossa vitória.

Se virmos alguém descansar sob a sua fronde das fadigas de um dia de trabalho, julgaremos que esse alguém estará agradecendo a nós, momento tão agradável.

E, com isso, ficaremos alegres e satisfeitos porque a consciência do dever cumprido, só pode dar alegria e satisfação.

Seria horrível se não cumpríssemos o encargo que nos foi confiado; ao invés de emoções tão doces, só nos assaltariam sentimentos como a tristeza e a decepção.

Mãos à obra, portanto, daqui para o futuro. Trabalhem com afinco e ardor. Se um dia, por acaso, nos encontrarmos na iminência do fracasso, lembremo-nos de agora e reergamos-nos, pois, nesse momento, a árvore poderá se estar definhando e teremos, então, de irrigá-la com as nossas próprias lágrimas.

Se, porém, vencermos na vida e finalizarmos a com os lauréis da vitória, mesmo depois de mortos deixaremos para a posteridade, na figura centenária e magestosa dessa árvore, a nossa memória.

Nessa nova matuzalém, todos lerão os nossos nomes, gravados com o buril do nosso esforço.

Daqui por diante nós nos separaremos (assim quer o destino). Será, talvez, hoje, o último dia que nos encontraremos reunidos. É possível, mesmo, que alguns dentre nós, não mais se vejam, em todo o resto da vida. Cada qual vai cuidar da sua incubência, vai viver a sua vida.

Apesar de levarmos conosco um propósito comum: o de lutar pela agricultura brasileira, iremos forçosamente nos separar. Não constituiremos mais uma turma que se reúne para receber instruções do mestre. Já nos desmembramos e transformamo-nos, também, em mestres que vão divulgar as lições recebidas e a experiência adquirida.

Talvez um vá para o norte longínquo e tão precisado dos nossos serviços; outro para o sul não menos distante e, também, necessitado de nós. Pois bem, lembremos-no, entretanto, que, quando isso acontecer, será esta árvore o único ponto material que nos vai unir.

Seguiremos raios diversos cujo ponto de convergência, cujo centro geométrico, será esta árvore, ao plantio da qual, procedemos neste momento.

Encontramo-nos, agora, neste ponto de convergência. Já é hora de partirmos. Essa reunião é como uma sessão de despedida, em que deveríamos dar as mãos, despedirmos, desejar felicidades uns aos outros e formular votos mútuos de sucesso, ante a árdua tarefa que temos pela frente.

Adeus, portanto, meus colegas, pois irei seguir o caminho que me espera e que pretendo seguir até o final. Sei que também vocês o farão, pois os vários anos de convivência me deixaram ciente do espírito de patriotismo de que todos são possuídos.

Adeus, felicidades, que Deus os ajude e não se esqueçam de que a árvore da nossa formatura, será o retrato fiel, da árvore da nossa vida.

# SALVEMOS O NOSSO CAFÉ

## NÃO DEIXAR ESQUENTAR

Acabo de chegar de uma pequena viagem ao Estado de São Paulo, em uma zona que, segundo dizem os técnicos e os próprios habitantes, produz o melhor café do Brasil.

Essa zona, tem como sua linha mestra, o vale da Estrada de Ferro Mogiana, de Campinas a Franca e o centro provável em Poços de Caldas, abrangendo Machado e adjacências no sul de Minas.

Grande parte dessa zona privilegiada, pode produzir pelo sistema comum de colheita e sem despolar, até o tipo 2, bebida estritamente mole, estilo Santos!

Se é o melhor café do Brasil, podemos dizer que é também o melhor do mundo, pois, o Colombiano que é considerado como tal, só consegue isto, devido à colheita esmerada feita a dedo, do cereja, e, ao despolaramento.

Quem como eu, que foi do Esp. Santo, cujo café é considerado o pior, porque se tem vendido o tipo 7-8, bebida dura ou «Rio», fica embasbacado. Só vendo jorrar das máquina e cheirando aquele maravilhoso café da Mogiana, para acreditar que ele existe, tão bonito e tão bom.

Apezar de gozarem do privilégio do clima, da altitude, da humidade e da terra, aqueles cafeicultores não descuidam e, pelo contrario; capricham mais ainda, na colheita e na séca.

O que mais me impressionou, foi o cuidado que eles tem, para o café não esquentar nos montes ou nos sacos; para não ficar «ardido», como eles dizem. No mesmo dia da colheita, o café é transportado e espalhado no terreiro e se isto não acontece por qualquer motivo, os colonos ficam enfiando as mãos nos montes ou nos sacos; se sentem calor espalham o café aí mesmo.

Isto porque eles sabem que o café fermentado ou esquentado, fica mesmo «ardido», isto é, perde cerca de 40% do paladar suave e agradável que distingue as «bebidas moles» estilo Santos e adquire cheiro acre e catanga de iodoformio, chamado também «bebida dura» estilo Rio ou Riado.

Este cuidado, é principalmente porque os cafés de «bebida mole», valem mais 40, 60 e até 100% mais do que os de «bebida dura»!

Infelizmente no Espírito Santo, 90% dos cafeicultores, deixam o café esquentar, ou por descuido ou de propósito, até jogando água no monte (!), para mofar, dizem uns(!); para igualar, dizem outros (!); para abreviar a séca e facilitar a pilação, dizem ainda outros(!).

Entretanto, essa operação só consegue «igualar para baixo», isto é, estragar todo o café bom que tiver, até ficar tão ruim como os piores do monte, como os verdes, os podres, etc...

As ditas facilidades da séca e da pila, se as houvesse, não compensariam tão grande prejuizo da desvalorização.

Eis aí UMA CORREÇÃO que podemos facilmente fazer, sem aumento de despesas e de instalações: NÃO deixar ESQUENTAR!

É bem verdade que no nosso Estado, com raras exceções, o café séco no pé, sofre uma fermentação espontânea, igualmente prejudicial.

É verdade também, que outros cuidados importantes devem ser adotados para a obtenção dos cafés finos e a salvação do nosso principal produto, tais como a colheita em panos ou em balaios, o despolaramento e a séca mecânica.

Porém, NÃO DEIXAR PROVOCAR A FERMENTAÇÃO, é uma providência importante, urgente, indispensável e POSSÍVEL a todos, sem distinção.

Desde os pequenos meiros até os grandes fazendeiros, podem empregá-la, ainda, na presente safra.

Já será um grande melhoramento, para quem no momento, não possa fazer mais nada.

# Cafés Finos Dependem dos Preços

Os governos, os políticos, os técnicos e a imprensa, estão gritando desesperadamente, gastando cuspe e tinta e papel, em prol dos cafés finos.

Só os «Generais do café», do Centro do Comércio do café de Vitória, é que estão calados na sombra, ou então, com umas conversas que não convencem.

Aí está o «bréque» de toda a campanha.

Enquanto o comércio cafeeiro de Vitória, mantiver essa atitude dúbia, morna sem evidenciar o fator principal que é o preço real, nada feito.

Ninguém hoje quer trabalhar de graça ou por uma tuta e meia.

E não se devem deixar seduzir os lavradores, por conversa fiada, ou por um miserável agrado de Cr\$50,00 por sacco de café fino, sobre o café 7-8.

A verdade é que, enquanto para os cafés despolidos, tipo 4, bebida mole, o preço era há poucos dias de Cr\$3.000,00, o nosso 7-8, bebida dura, obtinha só Cr\$1.400,00, isto é, o primeiro por mais do dobro do segundo.

Este é o preço razoável.

Para os cafés tipos 7, 6, 5, e 4, bebida dura ou Rio, dos quais já se encontra muito no Espírito Santo, os preços devem subir respectivamente, em média Cr\$60,00 por tipo e por sacco.

O que os compradores de Vitória, pagarem a menos do que estas bases, é lucro que eles querem tirar do lavrador e embolsar.

Há muitos anos que venho falando e continuo a repetir: A causa ou a culpa dos cafés baixos do Espírito Santo, deve-se ao comércio de Vitória!

O nosso café, já foi bom há 40 anos. Os preços aviltaram sua qualidade nas fontes de produção.



Ainda hoje, segundo informações fidedignas que recebi, só a firma Jabour, está recompensando pelos preços, os cafés finos e os outros cafés melhores.

As demais continuam na tática judaica e impatriótica de dar uma gorgetinha minguada, a título de melhor preço.

Mataram desde 30 anos atrás o esforço patriótico de Benvindo Novais e outros pioneiros dos cafés despolidos e mesmo agora, não se convenceram de que a nova campanha continua a depender 80% deles.

Sim, oitenta por cento do êxito da atual campanha de cafés finos, para a salvação da lavoura cafeeira do Espírito Santo, depende do comércio de Vitória!

Se ele se negar a desempenhar sua parte tão importante, só poderemos remediar, repudiando a praça de Vitória, levando nossos cafés para outras praças, ou fundando cooperativas que exportem diretamente e tragam também diretamente à lavoura, os merecidos lucros que ora são desviados em Vitória.

E não está longe isto.

## CULINÁRIA

**ÔVO POCHÊ**

Rio (Argus-Press) — Diversos são os modos de preparação do ovo, tão diferentes e gostosos que muitas vezes a dona de casa fica indecisa, sem saber como apresentar um prato novo. Além disso, quando em casa há alguém doente do fígado ou do estômago é preciso evitar as fritadas, omeletes ou preparações que possam causar algum transtorno. O ovo pochê serve para este caso; é facilímo de se fazer, muito gostoso e ainda tem a grande vantagem de conservar tôdas as qualidades nutritivas do ovo.

A grande característica do ovo pochê em que dispensa a gordura, permitindo, assim, às pessoas que sofrem de enfermidades do fígado ou de estômago comê-lo sem receio.

Para se fazer o ovo pochê não precisa mais que isto: ovos, água e sal. A sua preparação é muito simples:

- 1 — Levar uma caçarola ao fogo, com um pouco de água e sal; deixar ferver, conservando-a nessa temperatura.
- 2 — Quebrar o ovo num pires, para verificar se está fresco.
- 3 — Colocar o ovo na caçarola, derrubando-o diretamente do pires na água em fervura.
- 4 — Tampar a caçarola; deixar o ovo assim abafado durante 2 a 3 minutos, para cozinhar.
- 5 — Retirar o ovo com uma espumadeira, colocando-o em um prato.
- 6 — Servir com arroz, pão, torradas, pirão de batatas, etc.

(A.A.)

**Cidadão Carioca o Senador Vivacqua**

Rio (Argus-Press) — A Câmara dos Vereadores, votou e o Prefeito já sancionou a lei que concede ao Senador Atílio Vivacqua o título de cidadão carioca. Pelos relevantes serviços ao Rio de Janeiro e a seu povo. (A.A.)

**Laurador...**

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

## LAVRADOR

*Cuide bem do seu café, do plantio à colheita.*

*O Brasil precisa produzir Cafés Finos, para assegurar sua posição nos mercados consumidores internacionais.*



### A BÔA PRÁTICA ACONSELHA :

- 1 — Não misture café de varrição com café de colheita, faça uma ou mais varrições, se necessário.
- 2 — Faça a colheita em pano.
- 3 — Se não for possível fazer a colheita em pano, derrice o café e providencie seu levantamento no mesmo dia.
- 4 — Separe o café pelos diferentes tamanhos e graus de maturação, através de lavadores ou seletores, antes de iniciar a secagem.
- 5 — Faça o despulpamento de toda a quantidade de café que for possível.
- 6 — Proceda a uma secagem cuidadosa, se possível por processos mecânicos que assegurem igualdade dos lotes e evitem as influências do clima e da temperatura.
- 7 — Beneficie criteriosamente, separando as peneiras, defeitos e impurezas com posterior catação, se necessário.

CONTRIBUIÇÃO

À

Campanha da  
Produtividade  
e da Melhoria  
da Qualidade

SÃO PAULO

# 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 pelo 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 gênero, só dará resultado satisfatório quando o terreno não excessivamente 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, crotalária 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 par tôdas 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.,

Contudo, para o milho pode-se fazer adubação verde intercalada, isto é, planta-se 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 com foice alfange e grade. E a massa pode ser enterrada ou deixada à superfície.

Rocar ou capinar às capoeiras e não queimar «apalhada» é fazer adubação verde com o mato crescido naturalmente.

Sebastião Pelúzio

### Lavourador...

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

A ESCOLA AGROTÉCNICA DE SANTA TERESA - São João de Petrópolis -

Espírito Santo, deseja a V. Excia. e Exma. Família

BOAS FESTAS

e um

FELIZ ANO NOVO

# Curso de Extensão de Economia Rural Doméstica

de Santa Teresa em São João de Petrópolis - E. Santo

## CONCLUSÃO DA PRIMEIRA TURMA

Patrocinado pela Superintendência do Ensino Agrícola e Veterinário do Ministério da Agricultura e pela Associação Rural de Santa Teresa, este CERD encerrou no sábado, dia 22 próximo passado, as aulas da primeira turma, composta de vinte alunas.

Em singela solenidade realizada às 9 horas, no salão térreo do edifício sede da Associação Rural, onde funciona o «Curso», com a presença dos pais das concludentes, professores e convidados, iniciou-se a sessão com o Hino Nacional cantado por todos. Falou em seguida a concludente Rosa Marina Souza, como oradora da Turma, num mimoso discurso.

Tomou a palavra o Dr. Lúcio Ramos como paraninfo da Turma e responsável pelo Curso, que exaltou a missão da mulher na vida rural e a necessidade de sua formação profissional.

Teve lugar em seguida a entrega dos certificados às seguintes alunas: Theodosia Arrigoni, Paulina Felix, Delourdes Maria Merlo, Maria Taufner, Angélica Maria Loss, Aurora Soares, Isaura Martinelli, Alice Valvassore, Maria Cesarina Bianchi, Alice Roldi, Eulália Rudio, Maria Stela Lani, Florinda Galetti, Janeta Sarter Strutz, Maria Wanda Souza, Ildelva Maria Tonini, Inez de Souza, Maria Cabrini, Lúcia Bianchi e Rosa Marina de Souza.

Usou da palavra a Orientadora do Curso, professora Maria Madale-

na Machado, que com palavras de carinho elogiou o esforço e o comportamento das alunas, estimulando-as para a luta na vida prática com a aplicação dos conhecimentos adquiridos.

Encerrou-se a sessão um comovente hino de despedida cantado pelas alunas.

Teve lugar, então, a inauguração de magnífica exposição de trabalhos de costuras e bordados tecionados pela competente professora Carlota Merlo.

Logo após, as alunas ofereceram a todos os convidados, uma farta mesa de doces feitos já por elas mesmas, sob a orientação das professoras Nina Ferrari, Maria Casotti e auxiliar Cândida Martins.

Ao meio dia, foi servido no refeitório do Curso, um lauto almoço aos professores e pais dos alunos.

Foi realmente uma singela mas comovente festa, durante a qual a sinceridade das atitudes, a antecipada saudade de alunas e mestras, por aquele convívio grato e eficiente, de mistura com alegria dos pais, provocaram não poucas lágrimas.

O «Curso» entra agora em férias semestrais e em 15 de Janeiro próximo, recomeçará o ensino da 2.ª turma de vinte senhoritas, convocadas pela ordem cronológica dos pedidos de inscrição.

As alunas externas de Costura e Bordados, foi dada uma prorrogação de 2 meses para término do curso, visto terem começado mais tarde e irregularmente.

# ENCERRAMENTO DO ANO LETIVO DE 1956

*Transcorreu no dia 16 próximo passado, o encerramento solene do ano letivo de 1956, da Escola Agrotécnica de Santa Teresa.*

*O programa das solenidades foi o seguinte:*

*Às 7 horas: Missa de comunhão geral com cânticos.*

*Às 9 horas: Missa de Ação de Graças.*

*Às 9,30 horas: Plantio da Árvore Comemorativa, discursando o Técnico Olegário Wanguéstel Júnior.*

*À 11,00 horas: Almoço de congratulação oferecido pela Escola às autoridades, às famílias dos formandos, aos professores e convidados.*

*Às 13,00 horas: Sessão Solene:*

- 1) Composição do Mesa.*
- 2) Hino Nacional.*
- 3) Discurso do orador da Turma de Técnicos em Agricultura, Itamar Moreira Fraga.*
- 4) Discurso do Paraninfo, Professor João S. Caldas da Silveira.*
- 5) Entrega dos diplomas dos Técnicos em Agricultura.*
- 6) Entrega dos certificados aos Mestres Agrícola.*
- 7) Palavra livre. Discurso do Exmo. Sr. Dr. Oswaldo Zanella, DD. Secretário da Agricultura, Terras e Colonização e representante do Exmo. Sr. Dr. Francisco Lacerda de Aguiar, DD. Governador do Espírito Santo.*
- 8) Encerramento com o Hino Espírito-santense.*

*Às 20 horas: Baile.*

*Receberam diplomas de Técnicos em Agricultura os seguintes concludentes:*

*Itamar Moreira da Fraga (Orador da turma, de Cachoeiro de Itapemirim); Argemiro Justiniano da*

*Cruz (Santa Leopoldina); Olegário Wanguéstel Júnior (de Itapemirim); Onézio Figueiredo (de Muniz Freire); Donato Frederico (Itaguaçu); Edgard Washington Aurich (Santa Teresa); Geraldo Matiello (de Santa Teresa); Liordino De Pinti (Colatina); Laudival Colodetti (de Alfredo Chaves); e Wanildo José Janes (de Alfredo Chaves).*

*Receberam certificados de Mestres Agrícolas, os concludentes:*

*Armando Sales Machado Mello (de Mimoso do Sul); Roberto da Silva Ramalho (Muqui); Edgard Winand (Muniz Freire); Lourivaldino H. Gregorio Bighi (de Muqui) e Paranhos Barros (Cachoeiro de Itapemirim).*

*No quadro de formatura que recebeu o lema «Finis coronat opus», figuraram os seguintes homenageados:*

*Homenagem Especial: Dr. Francisco Lacerda Aguiar, Governador.*

*Homenagem de Honra: Dr. Oswaldo Zanella, Secretário da Agricultura.*

*Homenagem de Honra: Dr. Newton de Castro Belleza, Superintendente.*

*Paraninfo: Dr. João S. Caldas da Silveira.*

*Homenagem Póstuma: Dr. Enrico H. Aurélio Ruschi, fundador.*

*Preito de Gratidão: Dr. Nelson da Costa Melo, Diretor do I.B.C.*

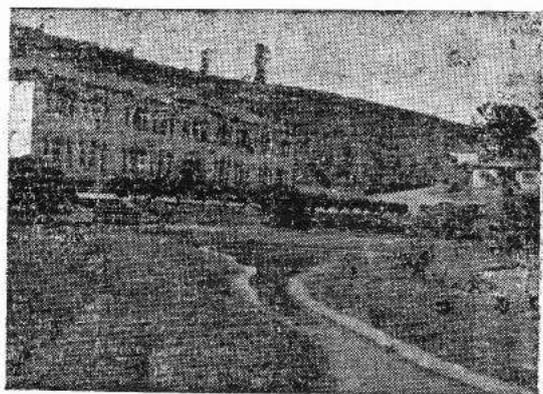
*Preito de Amizade: Dr. Aláor Ferreira Pinto.*

*Homenageados:*

*Dr. José Augusto de Lima  
Dr. Lúcio Fernandes Ramos  
Dr. Eugenio H. Filho  
Dr. Mario Newton Durão  
Dr. Geraldo Lucas Schneider  
Prof. Alfredo Caldas.*

# Exames Vestibulares

NA



## Escola Agrotécnica de Santa Teresa

De 1.º de Dezembro até 15 de Janeiro estão abertas as inscrições aos exames vestibulares dos seguintes cursos desta Escola:

**INICIAÇÃO AGRÍCOLA:** para os candidatos de 12 a 16 anos, com o curso primário já feito.

**MESTRIA AGRÍCOLA:** para os candidatos que já tenham concluído a segunda série ginásial ou outra equivalente.

**TÉCNICO EM AGRICULTURA:** para os interessados com o curso ginásial ou outro equivalente.

**OBSERVAÇÕES:** Os candidatos deverão chegar à Escola, para os exames vestibulares, nos dias 10 e 11 de Fevereiro, sem falta, sendo realizadas as provas no dia 12.

A Escola atenderá a qualquer pedido de informação.

### ENDERÊÇOS:

Postal: São João de Petrópolis — E. Santo

Telegráfico: Agriensino — Santa Teresa  
E. Santo.

# RECEITAS DE CULINARIA

## QUINDINHO MOLE

1/2 quilo de açúcar em calda, depois de pronto e frio, misture ao côco ralado, 5 ovos misturando 1 colher de manteiga, 1 pires de trigo, 1 pires de queijo ralado.

Mistura-se tudo e vai em taboleiro ao fogo. Depois de cozido, corta-se em quadradinho e passa-se pelo açúcar.

## BISCOITOS DE CLARAS

Batam-se 4 claras em ponto de neve, 4 xícaras de limão e polvilho até amassar.

Cortam-se os biscoitos redondinhos, levam-se ao forno em taboleiro untado com manteiga e polvilhado com trigo, não muito junto, porque cresce muito.

## TORRÃO

1 xícara de amendoim moido, 1/2 xícara de açúcar, 1 clara de ovo batida em neve.

Mistura-se tudo, assa-se em farinha ao forno por meia hora. Modelar como preferir.

## BOLO DE CHUCHÚ

12 chuchús, 1/2 xícara de leite, 1 colher de sopa de migalha de pão, 1 colher de manteiga, 3 ovos, 3 colheres de sopa de maizena, 1 pitada de sal, ovos cozidos, rodela de cebolinhas.

Modo de fazer:

Cozinha-se os chuchús em água e sal, põe-se numa peneira para escorrer, junta-se a massa dos chuchús e todos outros ingredientes. Misture bem e leve ao forno, numa forma untada com manteiga. Desenforme depois de pronto.

Enfeite com ovos cozidos e rodela de cebolinhas.

NINA FERRARI

## Laurador...

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

# O CULTIVADOR

Órgão Oficial, Informativo, Agrícola e Cultural da Escola Agrotécnica de Santa Teresa

ANO IX

São João de Petrópolis, DEZEMBRO de 1956

N.º 117

## CONFEDERAÇÃO RURAL BRASILEIRA

### CONFISCO CAMBIAL

Encontra-se no Congresso Nacional, projeto de lei prorrogando por mais um ano a chamada lei de licença prévia, ou seja, prorrogando POR MAIS UM ANO, o sistema cambial gerador do *CONFISCO CAMBIAL*, que está aniquilando a agricultura nacional a tal ponto, que não existe mais um só produto agrícola inclusive os três principais fornecedores de dollars e outras moedas necessárias ao intercâmbio comercial do país, como o CAFÉ, o ALGODÃO e o CACAU — que não esteja em *CRISE PREMENTE*.

Por mais de uma vez, as autoridades administrativa têm conseguido do Congresso a prorrogação desta nefasta lei, sob promessa formal de apresentar a seguir uma outra que extinguisse o confisco cambial, o que não têm cumprido. Quando da *ÚLTIMA* prorrogação pedida, pelo prazo de dois anos, Deputados e Senadores muito bem avisados, concederam a prorrogação pelo prazo de 6 meses - bastante suficiente para ser estudada a necessária reforma do sistema cambial.

A *COMISSÃO ESPECIAL PRO-REFORMA CAMBIAL*, perante mais este ato puramente protelatório, que manifesta neste pedido de prorrogação por mais *UM ANO* da lei geradora do *CONFISCO CAMBIAL*, vem apelar aos Srs. Deputados e Senadores, representantes do povo - dos Lavradores, Produtores e Consumidores - no *CONGRESSO NACIONAL*, no sentido de tomarem a iniciativa que lhes concede o mandato popular, e, atendendo ao inte-

resse geral do povo brasileiro, em vez da prorrogação pedida, promulguem uma lei de salvação nacional, extinguido o confisco cambial, que onera indistintamente os *PRODUTORES* e *CONSUMIDORES* do país.

*COMISSÃO ESPECIAL PRO-REFORMA CAMBIAL da CONFEDERAÇÃO RURAL BRASILEIRA*

### TELEGRAFEM AOS

### SEUS DEPUTADOS!

*Estando em curso no Congresso Nacional, dependendo de votação, um projeto-lei prorrogando a chamada lei de licença prévia, que é, no fundo e na forma, a lei geradora do CONFISCO CAMBIAL, pelo prazo de mais 1 ano vem a Comissão Especial Pro-Reforma Cambial, solicitar às Federações e Associações Rurais, que telegrafem aos snrs. Deputados e Senadores representativos de suas regiões independentemente de qualquer partidatismo político no sentido de que não votem favoravelmente à prorrogação pura e simples da citada lei.*

*As Associações Rurais poderão também, afim de formar uma definida corrente de opinião apelar aos seus Associados, para que, individualmente, também telegrafem aos seus correligionários da Câmara e no Senado, no mesmo sentido.*

*Rio de Janeiro, 22 de Novembro de 1956*

*Comissão Especial Pro-Reforma Cambial*