

O CULTIVADOR

GERENTE

A. CASTRO



SECRETÁRIO

T. H. MATOS

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

ANO VII — São João de Petrópolis, Junho e Julho de 1954 — N.º 89 e 90

Senhor Agricultor, porque veio à Escola?...

LÚCIO F. RAMOS

Todo agricultor, rico ou pobre, colono ou meiteiro, precisa olhar para o mundo e dar um balanço na sua vida.

Diz o ditado que «Assim como se tóca se dança».

Os mantimentos que o agricultor produz, estão dando bom preço. Mas as roupas, as ferramentas, os remédios e outras coisas que tem de comprar, estão muito mais caros.

A mão de obra ou o trabalhador para a lavoura, não se encontra ou custa muito, ou ainda, não presta.

Quando é o próprio colono com sua família que «tóca» a lavoura, também sua vida é cara e não pode gastar tempo sem ganhar bem.

Muitos cafezais estão velhos e em decadência, e, não há mais terra virgem para novas plantações. Além disto, a bróca apareceu, para aumentar a despesas e diminuir a colheita.

Esta é a situação atual, muito diferente de «antigamente».

Assim sendo, temos que aperfeiçoar nossos meios de vida, se não queremos fracassar.

Vamos indicar seis coisas muito importantes para isto:

MÃO DE OBRA: Substituir a enxada pelo cultivador, o arado e o tratôr. Deixar a enxada só para os cafezais do morro.

ADUBAÇÃO: Aproveitar a palha do café e o esterco dos animais; evitar as queimadas e ainda comprar adubos químicos para as nossas lavouras.

DIMINUIR AS LAVOURAS E AUMENTAR A PRODUÇÃO: Não podemos mais ter lavouras grandes e pouco produtivas. Temos que inverter a situação: Lavouras pequenas e de muita produção.

CONSERVAÇÃO DA TERRA: A terra também se gasta e se acaba e não produz mais. Isto é uma desgraça. Existem recursos para evitar essa desgraça. Esses recursos, são o combate às enxurradas e ao fogo e ainda a adubação constante.

IRRIGAÇÃO: As secas são outro grande inimigo das lavouras e pastagens. Também esta, nós podemos combater com a irrigação.

DEFENDER AS PLANTAS E OS ANIMAIS

CONTRA AS PRAGAS E AS DOENÇAS: Não é necessário ensinar que, a bróca para o café e a raiva, a aftosa e os carbunculos para os animais, dão prejuizo e podem ser evitados com o H. C. B. e as vacinas.

Até estão seis problemas muito graves

Quem resolver todos com inteligência, será muito bem recompensado.

Quem resolver só a metade, poderá salvar a situação.

Quem não resolver nenhum, pôde desistir de ser agricultor!

Dê um balanço na sua situação e estude conosco nesta "SEMANA DO LAVRADOR" a solução de, ao menos alguns deles.

SOCIAIS

Fizeram anos em Junho:

Alceu Mário de Castro, Contador desta Escola.

Oscar da Costa Cirne, Mecânico desta Repartição;

José Nogueira Fontes, Chefe da Disciplina deste Estabelecimento.

Belino José Peixoto, Avelino V. Guaitolini, Alexandre José da Silva, Adão Piontekowesteky, Antônio Teles da Silva, Carlins Doelinger, Jozino Pereira da Silva, João Carvalho de Souza, Joaquim Patrício e Reinaldo Dalecomo, todos servidores desta Repartição.

OS ALUNOS: Alcides Altoé, Dercy Silva, Onézio Figueiredo, Deoclécio Crist Filho, Antônio Justiniano da Cruz, João Sampaio Sartore, Durval José Zaché, Lindenberg Schaefer, Aluizio Gonçalves Passos, Areno de Souza, Aguilberto Nunes da Cunha, Anativo da Penha, Elpidio José Lucas, Silvério Altoé, José de Anchieta Trancoso, Cyrio Jorge da Silva e Dídimo Nunes.

EM JUNHO:

Maria Gasparini Casotti, Antônio Rodrigues de Oliveira, Elias Paulo da Silva, Eufrásio Rodrigues de Oliveira e José da Silva, servidores desta Escola.

OS ALUNOS: Edson Carreiro Leite, Henrique Carlos Koperschmidt, Wálace Mota Pimentel, Itamar Moreira de Fraga, Anésio Balliane, Inácio José Lopes, Dázio de Souza Nogueira, José Osmário Simonassi, Edson José Câmara, Mercílio Lourenço da Vitória, José Augusto Felício, Arildo Bortolotti, Valmir Ribeiro dos Santos, Dastro Perini, Josué Felix Netto, João Natal Toniato e Ozório Antônio da Silva.

A todos os aniversariantes, O «Cultivador» deseja muitos anos de vida, paz, alegria e crescentes venturas.

DIGNÍSSIMOS VISITANTES



Do Colégio Salesiano de Vitória, esteve em nossa Escola, durante 4 dias, o Pe. Anacleto, acompanhado de 6 irmãos clérigos.

Aquí chegaram no dia 5, à tarde, e retornaram no dia 9, deixando saudades a todos nós.

Proporcionaram-nos momentos de alegria, principalmente o Revm.º Anacleto, com seus conselhos sábios e sua palavra segura na orientação espiritual.

Houve mais de cem confissões, durante a estadia do citado Revm.º em nosso meio.

Aos nossos bons e excepcionais amigos, comunicamos, agora mais uma vez, que as portas de nossa Escola estão sempre abertas, de par em par, para recebê-los.



NOSSA SENHORA DE FÁTIMA

Às 17 horas do dia 18 de Julho, em bonita procissão e aos acordes de seu hino, chegou, triunfalmente, à nossa Escola, procedente de Santa Teresa, a Virgem Santíssima de Fátima, em peregrinação no Estado do Espírito Santo, conduzida pelo Pe. Marino Elorz, da C. M. F.

A visita tão grata de Nossa Rainha Celestial proporcionou-nos uma inegalável alegria espiritual, e reavivou a nossa fé em Maria Santíssima.

O Revm.º Marino, com sua palavra tocante, fez bonitas pregações, distribuindo sábios conselhos a todos que o ouviam.

Com ésta, é a segunda vez que Nossa Senhora de Fátima nos visita.

Que a Virgem distribua a todos nós bênçãos celestiais e muitas graças, é o desejo profundo de seus filhos muitos humildes que habitam esta Escola.

Ao Revm.º Marino, nosso muito obrigado pelo muito que aquí realizou, fazendo confissões, pregando' dizendo missa.

Nossa Senhora lhe pague, Padre amigo.

INDÚSTRIAS RURAIS**Fabricação doméstica de «Queijo Mineiro»**

Este tipo de queijo deve ser fabricado de manhã, logo após a ordenha, aproveitando-se a temperatura do leite recém ordenhado, se possível. Entretanto, devemos notar que, nessas fabricações, não se chegará a obter um produto, sem um máximo de higiene, asseio e cuidado com todo o material que se vai utilizar.

MATERIAL NECESSÁRIO

- 1 vasilha esmaltada ou estanhada para coagular o leite;
- 1 termômetro de 100° C, para leiteria.
- 1 concha de cabo comprido;
- 1 coador escorredor;
- 1 espumadeira;
- Fôrmas de aço inoxidável, de ferro estanhado ou de madeira;
- Panos ralos de algodãozinho (30cm x 30 cm);
- Lira ou faca inoxidável ou de madeira;
- Coalho de preferência líquido;

FASES DE FABRICAÇÃO

FILTRAÇÃO: Filtra-se o leite em um coador de tela fina ou em um pano fino, limpo e fervido, com o fim de eliminar qualquer detrito que possa ter caído no leite durante a ordenha.

COAGULAÇÃO: O leite higiênicamente ordenhado é posto na vasilha com a temperatura de 32° C., para coagular.

Aquecer o leite se o termômetro acusar temperatura inferior àquela, tendo o cuidado de mantê-lo em constante agitação. Junta-se coalho em quantidade necessária para que a coagulação se efetue em 60 minutos. Para isso, devem-se juntar 2,5 cm³ (dois e meio centímetros cúbicos) de coalho líquido comum, para cada 10 (dez) litros de leite. Adicionado o coalho e agitado o leite por um instante, deixar em repouso.

CORTE DA COALHADA: A coalhada deve ser cortada e para se saber se a mesma está ou não no ponto, introduz-se a faca, que pode ser de madeira, em posição inclinada, forçando para cima: está no ponto ótimo de ser cortada, se a coalhada fende-se num só sentido, mantendo quinas vivas e saindo a faca sem pedaços de massa aderidos, além de formar ilhas de sôro claro esverdeado.

O corte da coalhada procede-se com lira ou faca com bastante cuidado. Deve-se operar com movimentos vagarosos a princípio, para não se esfacelar a massa, podendo-se ir acelerando-os gradativamente, à medida que os grãos da coalhada vão se tornando mais firmes. Deve-se proceder de modo a obter os grãos com o tamanho mais uniforme possível.

DESSCRAGEM: Após o corte, deixa-se a coalhada repousar por um instante e, procede-se a uma mexedura lenta e intercalada com repousos, durante 25 minutos aproximadamente ou, até a massa adquirir a consistência desejada, quando então deve-se processar a retirada do sôro, com auxílio da concha. Por fim, submete-se a massa, ainda na vasilha, à certa pressão, colocando-se sobre a mesma uma tábua perfurada e com pêsos por cima, durante 10 minutos, para fazer uma melhor separação do sôro, o qual é todo retirado.

ENFORMAGEM: Tira-se a massa da vasilha com auxílio de um escorredor e vai-se colocando em camadas nas fôrmas, arrumando-a com leve pressão, utilizando-se para isso da espumadeira, evitando o contacto da mão com a massa. Para receber a massa, a fôrma deve estar inteiramente forrada com pano de algodãozinho ralo, previamente fervido. A seguir, dobram-se com cuidado as pontas do pano e coloca-se uma tampa fina (2 cm de espessura) de madeira a qual deve ser bem justa e leva-se a prensar.

PRENSAGEM: Pode ser feita, grosseiramente, colocando-se um pêso de 5 quilos para cada quilograma de massa em cima de cada fôrma e

ESQUISTOSOMOSE

LÚCIO F. RAMOS

É doença produzida por um verme, o *Shistosoma Mansoni*.

Consideramos esta verminose, a peor e mais perigosa de todas, tanto pelo sofrimento que causa aos doentes, como pela dificuldade e o perigo do tratamento. Os vermífugos comuns, de nada valem porque os vermes se espalham no fígado, no sangue e em outros órgãos que não o aparelho digestivo e o tratamento tem de ser feito por meio de injeções fortes.

SINTOMAS: Febres, cólicas, diarréias, tenesmo, hepatomegalia, ascite, sofrimento de rins, bexiga, fígado e baço, barriga d'água, perturbações nervosas, etc.

DIAGNÓSTICO: Só se confirma pelo «exame de fézes».

COMO SE ADQUIRE: As fézes (óbra ou evacuação) das pessoas atacadas, saem cheias de ovos. Esses ovos são levados pelas chuvas ou outro meio qualquer, para os rios, córregos ou lagôas. Ali nascem os vermes os quais entram no corpo dos caramujos que vivem nas plantas à beira da água, onde se multiplicam. Saem depois, do corpo dos caramujos e ficam nadando, até poderem penetrar na pele das pessoas que entram nesses rios ou lagôas para lavar roupa, pescar, tomar banho ou qualque outro fim. Quando entram na pele produzem uma coceira. No corpo humano, invadem a circulação do sangue e localizam-se em vários órgãos.

ONDE EXISTE: Nos Municípios de Santa Teresa, Itaguassú, Afonso Cláudio e vários outros do Espírito Santo.

COMO SE EVITA: 1 - Não usar para nada, as águas que tem o carinujo e que podem receber exgotos ou enxurradas.

2 - Só usar água de nascente pura, garantida ou de cisterna.

3 - Filtrar ou ferver a água de beber.

4 - Só defecar (fazer as necessidades) em privadas com «fossa biológica» (ou buraco).

5 - Limpar as beiras de córregos ou lagôas e combater os caramujos com Cal ou Sulfato de Cobre.

TRATAMENTO: Onde existe a Esquistosomose, cada pessoa deve mandar logo fazer «exame de fézes». Quanto mais no princípio fizer o tratamento, melhor. Quanto mais tarde, mais difícil.

O tratamento só pode ser indicado por médico competente.

Envenenamentos



Não são raros os envenenamentos de agricultores.

Os venenos mais usados na lavoura são os seguintes: Arsênico, Formicida Tatú, Sulfato de Cobre e outros.

Outras fontes de envenenamentos, são: o peixe, a sardinha em latas, camarão e lagostas estragadas.

Cuidados com os venenos:

Qualquer veneno deve ser bem acondicionado e tampado, em latas, vidros ou garrafas, não se esquecendo de colocar na vasilha, um rótulo ou letreiro, com o nome do veneno e o aviso com tinta vermelha: «VENENO». Sendo marcado sempre com tinta ou lapis vermelho, letras grandes até os analfabetos reconhecerão depois o perigo.

As vasilhas com veneno, devem ser guardadas em lugar seguro, muito separadas dos gêneros de alimentação, da cozinha e da dispensa, e fóra do alcance das crianças, das pessoas privadas de juízo e dos animais domésticos.

Nunca usar uma substância duvidosa, que se tenha esquecido o que é, ou esteja em vasilha destampada, ou sem letreiro há muito tempo.

Nunca se ponham remédios ou venenos, em vasilhas diferentes, sem apagar e o nome antigo e escrever o letreiro novamente.

Cuidados com os alimentos estragados:

O peixe fresco, a sardinha, o camarão e a lagosta frescas, enlatados ou em postéis ou empadas, são muito fáceis de estragar-se e produzir envenenamentos mortais.

Em caso de dúvida é preferível não comer.

Mais vale jogar fóra um bom prato, do que envenenar-se com êle.

Vacinação no Gado Bovino

A profilaxia específica, conseguida com o uso de sôros e vacinas, desempenha um papel importante na prevenção de muitas doenças dos animais. As vacinas são relativamente baratas e fáceis de aplicar e põem o criador a salvo de prejuízos, às vêzes totais.

Considerar-se-ão a seguir alguns pontos práticos acêrca da vacinação contra as principais doenças dos bovinos.

RAIVA

Vacinar todo o rebanho anualmente, inoculando debaixo da pele. A dose varia com o fabricante, indo em geral de 20 a 30 cm³ para os adultos.

Conservar sempre a vacina no gelo. Nunca dar menos do que manda a bula. Vacinar de 6 em 6 meses.

AFTOSA

Vacinar de 6 em 6 meses todos os animais. A dose é de 5 cm³ para os bezerros e 10 cm³ para os adultos. (Hertape), em injeção debaixo da pele.

A vacina só se conserva a temperatura baixa, em geladeira. Fora dela pôde durar 6 dias, se conservada em local fresco e escuro.

Deve-se evitar aos animais, caminhadas e esforços, antes e depois da vacinação.

CARBÚNCULO HEMÁTICO E CARBÚNCULO VERDADEIRO

A vacinação deve ser feita todo ano. Dose de 1 cm³ inoculado sob a pele.

CARBÚNCULO SINTOMÁTICO OU PESTE DA MANQUEIRA OU MAL DE ANO OU QUARTO INCHADO

Vacinam-se os bezerros quando atingem 4 a 5 meses de idade e repete-se a vacinação 1 ano depois, isto é, aos 16 a 17 meses de idade. A dose é de 1 cm³, injetado debaixo da pele.

CURSO BRANCO OU DIARRÉIA BRANCA

Vacinar as vacas no 8.º mês de gestação com 3 injeções de 10 cm³, dando um intervalo de uma semana entre cada uma. Vacinar os bezerros aos 15 e depois aos 30 dias de idade, com 2 cm³ por vez. Injeta-se sob a pele.

PNEUMOENTERITE DOS BEZERROS OU TRISTEZA

Vacina-se a vaca no 8.º mês de gestação com duas injeções de 10 cm³ (deixando um intervalo de 7 dias entre as inoculações), e o bezerro com 2 cm³ logo ao nascer.

NOTA:

As vacinas sempre são acompanhadas de uma bula contendo instruções para a sua aplicação e manêjo. Procurar seguir essas instruções é de todo indispensável, principalmente na dosagem.

Dar atenção também ao prazo de validade, evitando aplicar vacinas já passadas e, portanto, ineficientes.



Remédios para Animais

(A MAIOR CASA DO RAMO NO ESTADO)

Atacado e varejo

Vendemos por Reembolso Postal

Representamos os melhores laboratórios do Brasil — Vendemos com exclusividade as famosas *Vacinas 3N* contra os dois carbúnculos, as mais seguras — *Vacinas Aftosa Hertape* que custam menos porque não necessitam de doses grandes — *Vacinas concentradas contra Raiva - Antimorbina* — Soros de todas as qualidades — *Seringas Champion* — *Benzocreol*.

Atendemos em qualquer hora inclusive nos domingos e dias feriados.

H. M. GOMES

RUA NESTOR GOMES, 168 — Vitória — E.E. Santo

Endereço Telefônico — "VACINAS"

“O Espírito Santo na Exposição Nacional de Animais”

Pela primeira vez na história da pecuária capixaba, um criador do nosso Estado comparece a um certamen nacional. O Dr. Benedito Martins Vêras, proprietário da Fazenda Desengano, no município de Castelo, inscreveu dois animais de sua propriedade na Exposição Nacional. Foram êles uma novilha holandesa p. o. holandesa preto e branco e um touro Serra-Tupan, com 3 anos e 8 meses de idade, holandês da variedade vermelho e branco, puro de origem. Classificado na categoria de adultos, entre 3 e 4 anos de idade puro de origem, teve o touro — Serra Tupan — sua classificação como 1.º lugar.

A novilha não figurou no certamen visto ter sofrido de intoxicação alimentar.

Podemos bem interpretar a satisfação do criador Martins Vêras pelo prêmio que conquistou, especialmente quando lhe conhecemos o carinho e a dedicação por seus animais.

Em caminhão que lhe foi cedido pela Secretaria da Agricultura, pessoalmente o Dr. Martins Vêras, de Castelo até São Paulo acompanhou seus animais, viajando preferencialmente à noite para evitar o sol.

Durante toda a duração do certamen que foi de 8 dias, ali esteve o criador dedicado a cuidar e zelar pelos seus animais que com a classificação de Serra-Tupan em 1.º lugar lhe deram uma farta recompensa de todo o trabalho e esforço dispendidos.

(Transcrito do Boletim da C. L. C. I. — n. 46)

MORDIDA DE COBRA PREGUIÇOSA

O povo chama de preguiçosas, as cobras venenosas, porque estas não fogem e nem tem medo. Ao contrário, ao aproximar-se-lhe um animal ou uma pessoa, elas se enroscam e armam o bôte.

As cobras cipó, verde, água, preta, nova e outras, são espertas e fogem rapidamente dando um indicio quasi certo de que não são venenosas. Estas cobras só mordem, quando são pegadas ou pisadas, mas não armam bôte.

A mordida de cobra preguiçosa, só tem até hoje, um tratamento seguro, que é a injeção de sôro.

Existe o sôro antibotrópico, anticrotálico e o sôro antiofídico polivalente.

Todo lavrador deve ter em casa 3 ou 4 ampolas deste último sôro e o estojo para injeções como uma garantia para si, para sua família e seus animais.

O sôro pode durar até 4 anos. Depois disto, perde o efeito.

Assim como fazemos seguro de vida, podemos gastar de 4 em 4 anos cem ou duzentos cruzeiros para garantirmo-nos da morte pela mordida de cobra.

Infelizmente temos de lamentar muitas mortes de pessoas e de animais, porque ainda acreditamos nas benzeções e nos benzedores.

Que força tem eles, mais do que os outros para benzer e curar.

Quando uma dose forte do terrível veneno começa a percorrer as veias de um infeliz, só Deus no céu e o sôro na terra e não um homem igual ou mesmo mais pecador do que os outros.

CUIDADO COM AS VITIMAS

Evitar todo movimento possível. Não tomar bebidas alcoólicas nem qualquer outra droga de curandeiro. Evitar de por qualquer remédio na picada. Não tomar purgativos.

APLICAR INJEÇÃO DE SÔRO o quanto antes. Para isso o lavrador deve ler a bula e seguir todas as regras nela recomendadas.

LAVRADORES!

A Escola continua à disposição de todos os interessados pelos problemas da lavoura. Assim sendo, espera as consultas de cada um, pondo em evidência as dificuldades que às vezes sentem os lavradores para saná-las.

Recorra, pois, à Agrotécnica e terá a assistência técnica que necessita.

Para evitar doenças na criação de Pintos

Os pintos, como os outros animais, especialmente na primeira idade, estão sujeitos a algumas doenças. Para combatê-las torna-se necessário zelar pelo seu conforto e promover certas medidas de higiene, prevenindo isso o aparecimento das doenças. Assim:

1) Não se coloca na criadeira um número de pintos maior do que sua capacidade pode comportar. É preferível mesmo colocar somente 80% da lotação da criadeira, para que los pintos se criem com mais largueza.

2) A criadeira deve estar localizada em ambientes protegidos de correntes de ar, em local seco e ventilado.

3) É preciso evitar a todo custo o frio e a chuva sobre os pintos; pinto molhado é pinto doente.

4) Depois do 15º dia pode-se começar a retirar os machos de criadeira dando-se mais espaço para o desenvolvimento das fêmeas. Os machos são distinguidos quando começam a apresentar uma crista mais grossa e vermelha, enquanto as fêmeas a têm fina e amarelada; os machos, uma vez separados, serão criados à parte, para o consumo.

5) A água de bebida deve ser fresca, trocada diariamente os bebedouros. Não é aconselhável o emprego de desinfetantes na água dos pintos; água limpa e fresca, trocada diariamente, é a melhor.

6) Sobre a bandeja coletora de excrementos deve ser colocada uma folha de papel, facilitando o seu recolhimento diário pela simples substituição do mesmo.

7) Se aparecer na criação algum pinto encorujado e de asas caídas, não pense em curá-lo com «aguinhas»; é melhor eliminá-lo, para que os outros não se contaminem.

8) Os pintos não devem ser, nunca misturados com as galinhas. Só aos quatro meses de idade podem ser levados ao galinheiro para juntarem-se às aves adultas.

9) Ao atingir 20 dias a um mês de idade, todos os pintos devem ser vacinados contra a «boubá» ou «pipoca».

10) É preciso ter cuidado com os ratos e com o gato do vizinho; guarde os pintos do durante a noite.

11) Não se alimentam os pintos com restos de comida — para eles só se distribuem rações balanceadas. Os restos de comida poderão ser aproveitados na criação dos machos para engordar.

12) Nunca devem ser compradas aves no mercado para serem criadas juntamente com os pintos ou com as galinhas produzidas em casa; galinha do mercado traz sempre uma porção de parasitas e de doenças para contaminar a criação sadia.



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 todas as pessoas interessadas no magno problema da produção.

Assinatura Anual — CR\$ 20,00.

CORRESPONDÊNCIA

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

ESTE JORNAL É IMPRESSO
NA ESCOLA AGROTÉCNICA
DO ESPÍRITO SANTO

INDÚSTRIAS RURAIS

Massa de tomate, Catsup e pickles, são três produtos cujas matérias primas encontram-se em relativa abundância no meio rural. Damos aqui os seus processos de fabricação, sendo o do primeiro, da autoria do Dr. Amaury H. da Silveira, do S. I. A. — Ministério da Agricultura.

Massa de Tomate

O tomate maduro se conserva neste estado, sem apodrecer, durante 3 a 6 dias no máximo. O tomate Póde, no entanto, ser transformado em tipo de conserva — massa — que bem preparada e principalmente bem «esterilizada», conserva-se durante dois anos. A massa de tomate feita pelo processo aqui indicado leva diversos temperos e por isso requer vasilhame de vidro.

MATERIAL: tacho de cobre, colher de páu, peneira fina de taquera e vidros de boca larga ou melhor ainda vidros de conserva

INGREDIENTES: 5 kg. de tomate; 100 gr. de cebolas bem picadas; 50 gr. de sal de cozinha; 2 dentes de alho macerados; 10 folhas de louro; 5 pés de salsa.

MODO DE FAZER:

1) escolher tomates bem maduros, livres de fôlhas, pedaços de galhos, etc. e lavá-los cuidadosamente.

2) cortar em 4 a 6 pedaços conforme o tamanho do fruto e colocar dentro do tacho limpo;

3) juntar os temperos acima citados, misturando-os bem com o tomate partido;

4) levar ao fogo regular e deixar ferver cerca de uma hora, sem adicionar água (o fogo forte, além de perigo de queimar o produto, retira o aroma agradável);

5) passar ainda quente em peneira para separar as cascas (películas) e sementes da polpa, que é aproveitada (uma colher de páu passada sobre o material quente, facilita o peneiramento da polpa).

6) ferver o caldo grosso assim obtido, durante 2 horas, mexendo de vez em quando com uma colher de páu para não agarrar no tacho; o caldo, por evaporação da água, se concentra e se transforma numa massa de cheiro agradável;

7) engarrifar a massa quente em vidros próprios, de boca larga; os vidros devem ser esterilizados antes, com água fervendo, ou bem lavados com sapólio e água.

8) colocar as garrafas cheias de massa em banho maria, durante meia hora, sem rolha.

9) arrolhar fortemente, após a meia hora, e continuar no banho-maria durante mais 15 minutos;

10) lacrar ou parafinar as garrafas para garantir a conservação da massa; o vidro de conserva com arruela de borracha e tampa de vidro ou metal evita o trabalho de passar parafina ou lacre

Os três últimos pontos são de importância capital para a conservação da massa — devem ser levados a efeito sem demorar: em caso contrário a massa de tomate produzirá gás carbônico ou mofará.

Catsup

Catsup ou, mais comumente escrito, Ketchup, é um dos vários produtos originários do tomate e que, por ser agradável a certos paladares, tem se tornado motivo da atenção de várias indústrias de conservas alimentícias.

No meio rural é possível fabricarmos também esse produto. É um molho aromatizado, doce; cujo principal componente é o tomate.

Vejamos como se deve proceder.

Extrai-se a polpa do tomate e adiciona-se sal, pimenta, cebola, louro, salsa, alfavaca, açúcar, alho, gengibre, vinagre, cravo, canela, etc.

Para extração da polpa cortam-se os frutos ao meio, separando-se com um jato d'água as sementes da polpa. Em

seguida a polpa é cozida e passada em peneira, separando-se a película (casca).

Extraída a polpa, adicionam-se a ela 20 a 50 gramas por litro, de açúcar e sal e concentra-se por algum tempo.

Quando faltar meia hora para terminar a concentração adicionam-se louro, salsa, alfavaca, alho, nóz moscada, pimenta, etc.

Continua-se a concentração e, quando faltarem uns 10 minutos para terminar, juntam-se aqueles ingredientes cujos cheiro e sabor desaparecem com o cozimento prolongado: vinagre, cravo, canela, gengibre moído, pimenta do reino etc.

Temos terminada a fabricação do catsup.

Para a sua conservação põe-se em vidros e esteriliza-se, em banho-maria, a 85-90° C durante 20 minutos. Lacrar, em seguida.

Picles

São vagens, cenoura, couve-flôr, cebola, rabanete, pimenta, pepino, etc., separados ou então em miscelânea, conservados, principalmente, em vinagre.

OPERAÇÕES

1) **COLHEITA:** - Escolher o material a conservar, em condições apropriadas quanto ao estado de maturação, uniformidade no tamanho, consistência etc.

2) **PREPARO DO MATERIAL:** - Esta operação deve ser processada logo após a colheita e consiste em retirar as partes inaproveitáveis como folhas, raízes, pele (casca) e lavar muito bem em água corrente e limpa.

3) **SELEÇÃO:** - Ainda aí, deve-se eliminar o material imperfeito que passou despercebidos durante a colheita, visando-se com isso dar ao produto o melhor aspecto possível. O tamanho uniforme, a maturação regular, e a consistência adequada, são os pontos importantes a observar nessa operação de seleção.

4) **BRANQUEAMENTO:** - Consiste em colocar em água pura fervendo durante 2 a 10 minutos:

Cenoura — 7 minutos

Cebolinha — 3 minutos

Vagem — 3 a 5 minutos

Couve-flôr — 3 minutos

Rabanete — 2 a 4 minutos

Pepino pequeno — 3 a 5 minutos

Logo após o branqueamento procede-se ao resfriamento rápido colocando o material em água fria e limpa.

5) **COLOCAÇÃO DO VINAGRE:** - Terminado o branqueamento o material é colocado, depois de escorrida toda a água; em vidros ou latas e, sobre ele o vinagre.

O vinagre deve ser branco, da melhor qualidade e com 4 a 6% de ácido acético, no mínimo. A ele adiciona-se 3% de sal (indispensável), pimenta, cebola, alho, louro, salsa, alfavaca e outros condimentos e depois de fervido despeja-se ainda quente e coado dentro dos vidros ou latas. Depois de uns 5 dias, joga-se fóra o vinagre, por ter ficado muito aguado e coloca-se de novo vinagre, preparado da maneira descrita, para conservação indefinida.

6) **ACONDICIONAMENTO:** - Latas: - Aquecer a 90° C, em banho-maria, durante 10 minutos fechando-se então o orifício de saída de ar e aquecer durante mais 15 a 20 minutos. Vidros: - Procede-se da mesma maneira, sendo que nos 10 minutos iniciais o vidro não deve estar completamente fechado.

Podem-se usar vidros de boca larga ou vidros de pressão, os melhores.

Os picles assim fabricados só devem ser consumidos 20 dias após à fabricação.

Fabricação doméstica do Doce de Leite

1 — DOCE DE LEITE PASTOSO.

Material: caldeirão de alumínio, de 5 litros de capacidade; uma colher de pau, de cabo comprido; 3 litros de leite bom (cru, pasteurizado ou fervido), integral ou desnatado; 400 gramas de açúcar cristalizado; 3 gramas de citrato de sódio ou de fosfato dissódico, ou 3 gramas de bicarbonato de sódio; 5 gramas de sal de cozinha refinado e, 1 lata (450 gramas) de leite condensado (pode ser dispensada, mas sua adição melhora o doce).

Põem-se os 3 litros de leite no caldeirão. Dissolvem-se em água as 3 gramas de citrato de sódio (ou fosfato dissódico - que são diuréticos, e, no doce, evitam coagulação da caseína) e despeja-se no leite. Leva-se ao fogo, mexendo-se logo que inicie a fervura (para não derramar quando crescer). Deixar ferver por 5 minutos. Adicionar metade da quantidade de açúcar. Mexer para dissolução. A fervura é mantida intensa e sob agitação constante. 10 a 15 minutos após, põe o resto do açúcar. As mexidas agora são mais rápidas e por todo o volume do leite. Tomam-se as 5 gramas de sal de cozinha, dissolvem-se em água são despejadas no leite. A seguir, abre-se uma lata de leite condensado nova, e despeja-se toda no leite em agitação constante. Continua-se a mexida, sem parar, sob fogo relativamente forte. A evaporação é intensa. Com as mexidas vigorosas por todo o volume do leite (e nisso reside quasi todo segredo da fabricação do doce de leite ótimo), o doce de leite vai ficando cada vez mais grosso (denso), e mais pesado. Ao fim de 80 — 90 minutos (tempo variável conforme a quantidade de leite empregado) a consistência deve estar «no ponto de fio».

Este é verificado pondo-se um pouco do doce ligeiramente esfriado entre o indicador e o polegar, que, ao se separarem, farão o doce formar fio comprido.

Uma gota do doce numa xícara com água, cai ao fundo formando pequeno bloco, que permanece sem derreter, e que, pela compressão, se dissolverá.

A coloração também é ponto de referência — estando no ponto, apresenta-se o doce em cor de café com leite, brilhante, mais claro ou mais escuro, conforme a intensidade do fogo e a quantidade de bicarbonato aplicada. (Quanto mais bicarbonato se aplicar, mais escuro ficará o doce, que poderá ter gosto lembrando sabão). Empregando-se pouco leite, o ponto chega antes de o doce escurecer. Estando em condições, retira-se o caldeirão do fogo e o doce é despejado, imediatamente, em tijela de louça para esfriar. Nesse momento a temperatura do doce ultrapassa 100° C. Mediante mexida rigorosa, ou colocação da tijela em água corrente, a refrigeração está abreviada.

Ao fim de pouco tempo, o doce estará frio, e, pode ser consumido.

Deve apresentar textura homogênea, pastosa, sem granulação; com cheiro e gosto próprios e coloração de café com leite.

O doce pode ser conservado fora da geladeira, visto que, em lugar muito frio, tende a ficar excessivamente pastoso. Deve ficar em vasilha tampada, mantida em lugar limpo, seco, escuro e fresco, para não se alterar. Exposto ao ambiente, a camada externa se cristaliza, endu-

recendo-se, podendo ficar rançosa ao fim de algum tempo.

A luz, o calor, o ar e os insetos são inimigos do doce de leite.

2 — DOCE DE LEITE DURO — OU EM TABLETE

É preparado nas mesmas condições acima, aplicando-se, entretanto mais açúcar (1 kg.) e podendo dispensar o leite condensado.

Põe-se a ferver o leite adicionado dos ingredientes (acrescido ou não de amêndoas torradas, chocolate em pó, coco ralado, etc). As mexidas são intensas, até consistência pastosa homogênea, chegando-se às vezes, a ver o fundo do caldeirão. Isso é feito até que um pouco do doce esfriado em água não se dissolva por compressão, e, apertado e embolado entre os dedos, forma bala mole. É o chamado «ponto de bala», ao qual o caldeirão é retirado do fogo, despejando-se o doce numa tijela, onde é batido intensamente, até textura pastosa, firme. Faz-se voltar o doce ao caldeirão, adiciona-se mais um pouco de leite (uma xícara de chá) e mexe-se de novo, no fogão, até este leite se integrar no doce (isso evita textura quebradiça). A seguir, despeja-se o doce quente sobre mármore untado de manteiga (para não grudar) e, depois de frio, corta-se em tabletes.

Para maior conservação, estes serão envolvidos em papel impermeável.

NÃO MERECEM CONFIANÇA

Os ex-alunos do Centro de Tratoristas desta Escola, de nomes José Carlos Sperancini, Argentino Cardoso da Silva, Waldir Pereira de Vasconcelos, Miguel Guimarães, José Dias, Joél Francisco Moreira e Walter Luz, não nos merecem a menor confiança, em virtude de seu mal comportamento no dormitório onde se alojaram, pois quebraram vidros e rebentaram cama, em desrespeito à disciplina desta Escola.

Suas condutas ficaram registradas em nosso arquivo.

Fabricação doméstica de "Queijo Mineiro"

Continuação da página 3

deixa-se ficar por meia hora, primeiramente. Passado este tempo, viram-se os queijos nas fôrmas e acertam-se os panos, deixando-os ficar sob o peso de 5 quilos por duas horas. Viram-se os queijos mais uma vez, aproveitando-se isto para trocarem-se os panos por outros limpos e secos, ou, então, lavarem-se os mesmos em água morna, contendo 4 ou 5% de sal. Continua-se a prensagem por mais duas ou três horas, findas as quais os queijos são salgados.

Fazendo-se a prensagem com prensa própria para queijo, como a de alavanca simples fixada à parede, deve-se proporcionar, durante a prensagem de meia hora, ao queijo, uma pressão de 15 a 20 quilos. Em seguida, viram-se os queijos e trocam-se ou lavam-se os panos. Levam-se os queijos novamente às prensas para que permaneçam durante três horas, submetidos a uma pressão já agora de 20 a 25 quilos.

SALGA: — Retiram-se os panos e os queijos ainda nas fôrmas são salgadas de um lado. No dia seguinte ainda nas próprias fôrmas, coloca-se sal no outro lado, retirando-se no dia imediato os queijos das fôrmas. Em falta de sal fino de boa qualidade, pode-se usar sal grosso. Retira-se o excesso de sal, lavando-se o queijo em soro ou em água com sal.

MATURAÇÃO: — Tanto esta como as fases de prensagem e de salga, devem ser levadas a efeito em salas frescas, arejadas e com telas nas portas e janelas para proteção contra moscas. Durante a maturação os queijos devem ser virados diariamente e, se preciso, de dois em dois dias, umedecidos com uma solução em água de 4% de sal e 3% de cal, para eliminação de mofos e formação de uma boa crosta. Para que a crosta não fique muito ressequida pode-se, dois dias após o tratamento anterior passar nos queijos um pano umedecido em óleo de linhaça. Costuma-se usar, em vez de solução de sal e cal, a lavagem dos queijos em soro, durante 10 a 15 dias e passar depois o óleo de linhaça. Dá-se como o queijo maturado, 18 dias após a sua fabricação, quando, então, eles são lavados em solução de água e cal a 1%, tirados os defeitos e levados a parafinar e, daí, ao consumo.

PARAFINAGEM: — Depois dos queijos completamente limpos e secos, são parafinados. Para isto, usa-se uma mistura de parafina, cera, óleo de linhaça e breu, em determinadas proporções.

Castigo Certo

Por ignorância ou comodismo, há mulheres que, para não ter filhos, submetem-se a «intervenções» inculcadas pela inconsciência e pelo charlatanismo.

Ora, como é sabido, tais processos, vão ofender órgãos muito delicados e além de causar irritações, infecções e rupturas, podem produzir uma das mais graves e martirizantes doenças — o câncer uterino.

Quando lhe sugerirem certos «tratamentos» e «operações», lembre-se dos perigos a que se expõe e do respeito que deve às sagradas leis da Natureza.

Falsos alimentos

A drogas que a indústria nos oferece, anunciadas como substitutos dos produtos naturais, além de mais caras e de mais difícil assimilação, não valem o que os alimentos nos fornecem.

Faça de sua cozinha sua farmácia, utilizando os princípios que os alimentos contêm.

Exemplo: — Querendo-se preparar 5 quilos da mistura usam-se: 3.500 gramas de parafina, 1.350 gramas de cera de abelha, 100 gramas de óleo de linhaça e 50 gramas de breu. Dissolver tudo e mergulhar o queijo por 2 ou 3 segundos, quando a mistura estiver com a temperatura entre 80 e 100° C.

USO DA PRIVADA

Tôdas as famílias da cidade têm suas privadas. Entretanto, muitos lavradores acham que na colônia tem pouco vizinho e podem «ir ao mato» mesmo, que ninguém vê. Isto não está certo.

A necessidade de privada ou latrina, não é só para a gente se esconder enquanto faz necessidades fisiológicas.

A função importante da privada é a da fossa ou buraco em receber e esconder as fézes, para que estas não fiquem espalhadas no quintal ao alcance das crianças e dos animais domésticos.

— E faz mal despejar o urinôi no quintal ou fazer as necessidades atraz da bananeira? — Faz muito mal! As fézes carregam e espalham os ovos vivos da lombriga, das solitárias e de outros vermes como o do «amarelão», assim como os micróbios da diarréia, disenteria e o tifo e as crianças indo brincar lá, adquirem êsses vermes e doenças.

Transmitem também a esquistosomose que é a mais perigosa das verminoses. É por causa disso que gastamos um dinheirão com remédios e mesmo assim morrem muitas crianças, porque o remédio as vezes não cura e outras vezes, mata a criança porque a criança era fraca e não podia tomar o vermífugo.

Os porcos comem as bostas da gente com os ovos dos vermes e criam a tal «canjiquinha», que, não só atraza a engorda, como também inutiliza o animal.

Fica pois muito mais barato, fazer uma privada, mesmo barata, no quintal, onde tôdas as pessoas façam suas necessidades.

Como deve ser a privada?

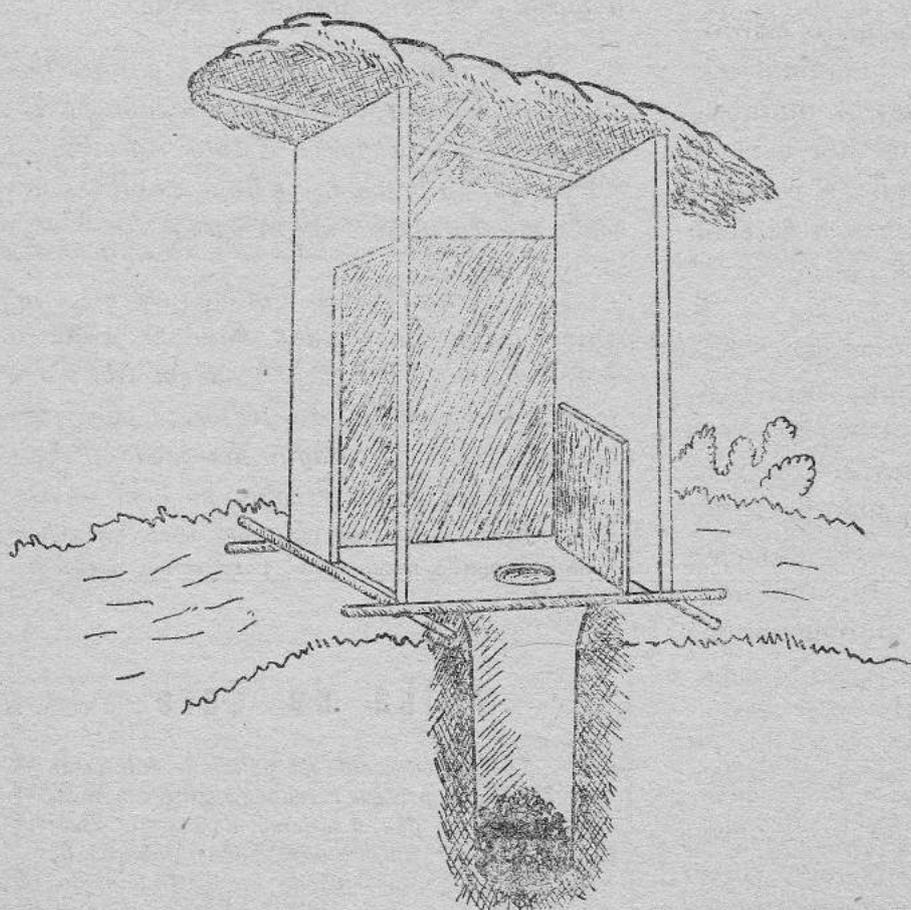
À privada deve ficar distante da casa 10 metros. Afastada no mínimo 20 metro do poço d'água. Num lugar mais baixo do que o poço e fóra das enchentes e enxurradas. Fazer no chão um buraco redondo ou quadrado com 1,80 m. de fundura e 70 cm. de largura.

Sôbre o buraco, um soalho bem rejuntado, com um furo de 20x30 cm e uma tampa no centro.

Uma casinha de táboa, sapê, ou palha, 200x80x80 cm.



FEITIO ERRADO — Porque os porcos e galinhas entram por baixo.



FEITIO CERTO — Não deixa entrar nem porcos, nem galinhas nem mósas.

O CULTIVADOR

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

ANO VII

São João de Petrópolis, Junho e Julho de 1954

N.º 89 e 90

FUTUROS COMANDANTES DA LAVOURA

Apezar de parecer a muita gente, que a lavoura tem adeantado pouco em comparação à cidade, nós encontramos notáveis indícios, de que tem havido profunda evolução nos costumes, nos métodos de trabalho e na mentalidade do lavrador.

Muitas rodovias estaduais, municipais e particulares, têm sido abertas, levando até às fazendas e às lavouras, os caminhões, os automóveis e os tratores. A energia e a iluminação hidro e termelétricas, não são mais novidades nos mais remotos vales do Espírito Santo, arrastando atrás de si, as máquinas de café e de arroz, as serrarias, os moinhos e o rádio e com este, a melhor e mais moderna música das capitais, a cotação do café, as atividades políticas, o futebol e as notícias internacionais.

Achamos até um tanto violenta essa evolução porque o lavrador está saltando perigosamente da multiseular enxada; para os modernos tratores, sem o conveniente estágio com as máquinas de tração animal; está trocando rapidamente o cavalo pela biciléta, quando não pelo automóvel; está já ambicionando as cotações da praça do Rio, para os seus produtos entréguos no paiól.

É urgente pois, que entre essas conquistas um tanta desordenadas, a lavoura coloque em primeiro lugar, o homem, que é o motor e o cérebro de seu progresso. É

necessário que a lavoura forme os seus próprios comandantes e se emancípe e dispense o cérebro da cidade ou colabóre com este, em igualdade de condições.

Precisamos ter nossos «Doutores», de mangas arregaçadas, de mãos calejadas e rostos queimados de sol, nascidos e residentes na roça, para que possamos escolher dentre êles, os nossos representantes, médicos, advogados, engenheiros e técnicos.

Precisamos formar nossa equipe de professoras, nossas filhas, que tenham amor à gléba e saibam plantar e criar.

Para isto, já temos a nossa universidade em Vitória, os nossos ginásios em várias cidades e a nossa Escola Agrotécnica e teremos em breve, mais duas escolas agrícolas em Itapína e em Alegre.

Precisamos ainda algumas escolas normais rurais, construídas onde se sinta o cheiro do mato e dos cafezais em flôr; onde chêgue o ruído do tratôr, o cacarejar das galinhas e o mugir das vacas. Precisamos encher essas escolas só com nossos filhos e filhas e fazer depois, com que êles voltem formados para o nosso meio, para serem nossos comandantes

Palha de Café

O aproveitamento da palha de café como adubo é uma prática excelente. Ela é um adubo mais rico que o esterco de curral. Deve portanto, ser aproveitada para adubação de suas terras e nunca jogada fóra ou queimada.

ALIMENTAÇÃO DE PÓRCOS

Separata de
“O Cultivador”

CRIAÇÃO E ENGORDA RÁPIDA E BARATA

Há colonos que criam e engordam seus pórcos, só com frutas e raízes como mamão, abóbora, banana, inhame, aipim e batata doce.

Outros usam também o milho ou o fubá.

Todos esses alimentos são bons e devem ser rigorosamente aproveitados para os pórcos,

Acontece entretanto, que todos eles são de um só tipo, isto é, dos chamados «hidrocarbonados» e os pórcos tratados só com um ou mesmo com vários, deles, demoram mais a crescer e a engordar e ficam mais cáros.

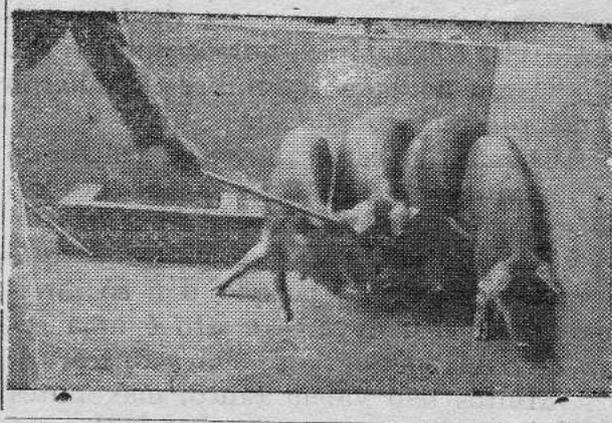
Quando se mistura um alimento de outro tipo, dos «proteicos», como por exemplo o leite desnatado, os pórcos crescem e engordam muito mais depressa e por custo menor, dando mais lucro ao criador.

Para provar e ensinar isto aos criadores, a Escola Agrotécnica, faz todos os anos, 3 a 4 mezes antes da «Semana do Lavrador», uma experiência ou demonstração, engordando dois lotes de pórcos, um com fubá só e outro, com fubá e leite desnatado.

A experiência deste ano, deu até agora os seguintes resultados:

O LOTE DE FUBÁ SÓ, engordou 116 quilos em 104 dias, ou 1.100 gramas por dia, custando cada quilo de aumento Cr\$ 17,00 e gastando 90 dias para aumentar 100 quilos.

O LOTE DE FUBÁ E LEITE DESNATADO, engordou 220 quilos em 104 dias, ou 2.100 gramas por dia, custando cada



quilo de aumento Cr\$ 13,00 e gastando 48 dias para aumentar 100 quilos.

Vemos portanto que o leite produziu quasi o dobro do peso, em quasi a metade do tempo e com a diferença de Cr\$ 4,00 por quilo de aumento.

Todos os interessados viram e ainda poderão ver e pesar durante a Semana do Lavrador, os pórcos da experiência.

Eis aí um processo fácil e certo para ganhar-se mais dinheiro com a criação de pórcos.

É preciso porém, não confundir leite desnatado que é o leite do qual se tirou só a manteiga, com o sêro ou água que são do queijo.

O sêro do queijo é muito mais «fraco» ou mais pobre do que o leite desnatado.

Quasi todos os colonos tem suas vacas e podem bater sua manteiga em casa e aproveitar o leite desnatado para os pórcos.

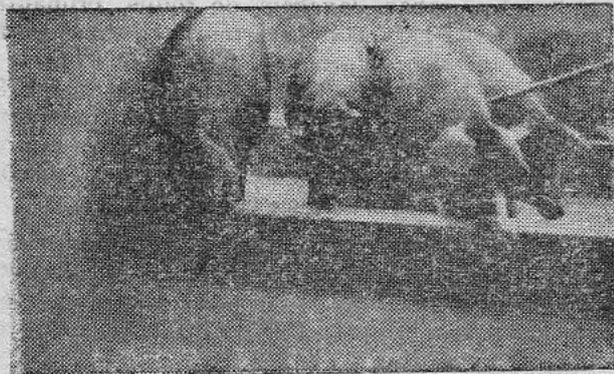
Para melhorar mais ainda a alimentação, deve-se dar também aos «capados» um punhado de capim angóla, ou qualquer outra verdura, como couve, repolho, guando, fôlha de batata doce etc.

Dê-se também uma colher de pó de osso, para reforçar a ossatura dos pórcos.

Assim, teremos pórcos mais fortes, precoces e lucrativos.

Teremos menos pórcos que comem leitões e galinhas e menos pórcos «enfatiados» ou de «bôca ruim» para comer.

Isto representa cerca de 50% de aumento nos lucros para o criador.



O Salário Mínimo do Lavrador

Os comerciantes, industriais e demais operários da cidade, já tem o seu salário mínimo.

De acôrdo com a Lei, eles não podem ganhar menos de Cr\$ 1.800,00 por mês em Vitória e Cachoeiro de Itapemirim e Cr\$ 1.600,00 nos outros municípios.

Os menores e aprendizes, ganharão a metade ou Cr\$ 800,00.

Dizem que este salário, foi calculado de acôrdo com o custo da vida nos diversos estados e municípios do Brasil.

Falando de passágem, julgamos que é uma lei perigosa, porque deu só direitos e não deu deveres e isto é uma arma terrível, na mão dos máus operários.

Muitos não valem tanto, mas antes da lei, podiam viver ganhando o que valiam.

Agora, ou são dispensados, ou tem que trabalhar mais, até valerem o que tem direito. Geralmente, quando não prestam, são dispensados e... pronto!

Assim fazem os patrões, mesmo que tenham de indenizar, pelo tempo de serviço do operário dispensados. E os patrões tem razão, porque precisam equilibrar também suas contas de despesas e receitas

E o que diremos dos Lavradores?...

Mesmo que esta lei não vigôre para nós lavradores, nós estamos automaticamente sujeitos à ela, porque, a vida encareceu muito e o lavrador, seja colono ou seja meiseiro, tem de viver e não pôde viver com menos.

Quantos lavradores valem e quantos não valem?... Eis uma pergunta muito séria.

Os colonos ou meiseiros não podem dizer que, o seu trabalho e o dos filhos como não são pagos a dinheiro, não entram na conta. Entram sim!...

Cada pai ou filho é um operário e a comida que come, a roupa que veste, os sapatos que calça, o remédio que toma, a bicicleta que usa, a cama em que dorme,

o «cheiro» que põe no cabelo, a casa em que móra, o baile onde dança, as viagens, as ferramentas e tudo mais, custa dinheiro e muito dinheiro. Fazendo-se a conta direitinho, vai custar mesmo os Cr\$... 1.600,00 por mês, se não for mais. Devemos dar ao nosso serviço e ao dos filhos o mesmo valôr do empregado.

Assim sendo, todos tem obrigação de valer.

Será que trabalhando só com a enxada e a foice, um homem vale isto?...

Acho que não!...

O operário-lavrador, precisa andar mais depressa, aumentar sua produção, usando mais o arado e a capinadeira puxados a animais ou a tratôr; precisa colher mais café por pé; mais milho por quarta de planta; mais leite por vaca; mais banana por touceira.

Nós somos ao mesmo tempo, os patrões e os empregados e não podemos dispensar a nós mesmos ou aos nossos filhos. Temos é que aumentar nossos rendimentos, para podermos equilibrar nossas contas de receita e despeza e ainda ficar o lucro líquido para o «pé de meia».

Se não fizermos assim, estamos sujeitos a fracassar e fracassar «feito».

Vejamos a despesa anual de um rapaz:

Pensão a Cr\$ 500,00 por mês, Cr\$ 6.000,00; 3 ternos, 2.400,00; 3 pares de sapatos, Cr\$ 600,00; 3 camisas, Cr\$ 600,00; meias, lenços, gravatas, cuecas e camisetas, Cr\$ 1.000,00; pentes, escovas, sabonetes, sabão, lavagem de roupa, brilhantina e loção Cr\$ 1.000,00; consertos nas roupas, Cr\$... 200,00; médico e farmácia, Cr\$ 1.000,00; corte de cabelo e barba, Cr\$ 100,00; Divertimentos Cr\$... 500,00; bicicleta, Cr\$ 3.500,00; outros transportes, Cr\$ 200,00; ferramentas, Cr\$ 200,00; economia para casamento, Cr\$ 3.000,00. TOTAL: Cr\$ 20.300,00 Divididos por 12 mezes: Cr\$ 1.691,00.

Os rapazes da cidade, gastam muito mais. Os lavradores, gastam menos, mas se computarmos uns pelos outros, chegaremos a uma média de despesas, que não fica muito longe desta que acabamos de fazer.