

# O CULTIVADOR

GERENTE

A. CASTRO



SECRETÁRIO

T. H. MATO

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, Setembro e Outubro de 1954 — N.º 92 e 93

## MISSÃO DOS NOSSOS ALUNOS

LÚCIO RAMOS

Os estudantes dos estabelecimentos urbanos de ensino, estudam cada um para si, sem a preocupação, ou a necessidade de transmitir seus conhecimentos aos outros. Já os estudantes de agricultura, tem o dever missionário de ensinar ou simplesmente, de contar aos parentes amigos e conhecidos, o que fazemos ou o que existe aqui e alhures, de mais moderno e eficiente na profissão agrícola.

### PORQUE?

Primeiro, porque todos nós brasileiros, dependemos muito ou do pouco que os agricultores produzem, sem o que, morreremos de fome.

Se o que eles produzem, fôr muito muito, teremos abundância e se fôr pouco, teremos escasséz. Deve pois, interessar-nos mais a abundância que proporciona a boa nutrição, a saúde e o fortalecimento dos nossos patriotas.

A abundância que traz a satisfação do estômago e com isto, a paz e a tranquilidade das massas operárias afasta a causa principal e o ambiente favorável, aos perigosos fermentos extremistas. Só esta razão, altamente social e patriótica, justificaria a difusão de ensinamentos que preconizamos.

Segundo, porque os que estudam agricultura, são poucos e os que não estudam são muitos. Porque as escolas agrícolas são poucas e os agricultores que não sabem da sua existência, ou o seu valor, são muitos. Porque eles na sua maioria, estão convencidos de que já sabem tudo e nada mais há que precisem aprender, do que aquilo que lhes foi transmitido pelas gerações passadas.

Por isto mesma, apesar dos agricultores somarem 80% da população, a ciência e a técnica agrícola, ficam como um privilégio inútil, infrutífero e inativo, nas mãos de 2 ou 3%. Cabe-nos, pois, o dever sagrado de realçar o seu valor e de difundir.

Cabe-nos a missão de iluminar, de converter, de evangelizar.

Nestes próximos 50 anos, o Brasil precisa arregimentar-nos e enviar-nos ao combate sagrado, em prol da catequização e da redenção da agricultura.

O Brasil convoca para isto a todos os homens valiosos, que frequentaram um dia, um mês um ano, ou um decênio, os «quartéis» da agricultura racional.

Tercero, porque a escola é do Governo. O Governo não é o dono, mas tão somente, o mandatário do povo. O povo é quem escolhe esses mandatários e lhes dá o dinheiro para governar seus bens coletivos.

O povo somos nós, que estamos aqui e o outros que estão lá fóra, em toda a parte, em todas as profissões.

Assim, nós professores, funcionários e alunos, estamos aqui, à custa do povo. Naturalmente, ganhando honestamente, uns ensinando, outros trabalhando e outros estudando. Tudo é trabalho honesto e construtivo.

Os que estão lá fóra, têm o mesmo direito que nós, mas, muitos, ou a maioria, nunca saberão, ou nunca conhecerão, ou nunca aprenderão, o que nós estamos sabendo, ou conhecendo, ou aprendendo aqui.

Seja isto, porque moram longe ou seja porque a cegueira ou a surdez são propositais, ou causados pela ignorância. Não nos cabe criticar, nem cruzar os braços.

Cabe-nos agir, insistir, catequizar, dar o exemplo. Podemos agir em essa catequese, nos artigos públicos de ensino ou do fomento agrícola; também nas nossas próprias fazendas ou colônias, mecanizando, irrigando, adubando, pulverizando, vacinando, combatendo o fogo, a erosão e a formiga...

É assim que, nestes próximos 50 anos, a nossa função principal será a de «MISSIONÁRIOS».

## DANCING

A célebre Lola do Rio Pomba (Minas Gerais), que há mais de 12 anos não come nada, a quem muito povo chama de «santa», por quem, dizem, tanta gente se converteu e gozou de milagres e que, de fato, tem feito muito bem espalhando a devoção das Primeiras Sextas-feiras, aos 27 de Julho de 1952 deu como lembranças às Filhas de Maria de Rio Pomba, santinhos em cujo verso mandou gravar o seguinte:

— Não dança senão quem está bêbado ou louco; a dança encerra em si todos os vícios.

*Cícero*

— As danças são as sementes dos vícios.

*Ovídio*

— A sala de dança é o templo de Vênus e a casa da impureza.

*Tertuliano*

— A dança é a escola de paixões impuras.

*São João Crisóstomo*

— As danças são a morte da honestidade.

*Sto. Ambrósio*

— A dança é um círculo cujo centro é o demônio, cercado pelos escravos que dançam.

*São Carlos Borromeu*

— A dança só serve para arruinar os corações e fazer guerra à castidade.

*Brite (era ímpio)*

— Sou maçom e não me importo com a religião; mas nunca deixarei ir minha filha a um baile; pois sei com que respeito se cumprimentam e começam; mas sei também com que paixão e má intenção depois se abraçam, etc.

*Capt. H Rosa*

— U'a mãe que estima sua filha, nunca lhe permitirá ir ao baile, nem para arranjar marido. De cem que foram interrogados, 99 declararam que não queriam uma dançarina para esposa.

*Leão XIII*

BELEM, OU MELHOR BETLEM, SIGNIFICA CASA DE PÃO.

## Agricultor!

É seu dever transmitir o solo aos seus descendentes com toda sua potência produtiva.

A terra bôa é o cofre e o celeiro naturais do lavrador e é um patrimônio nacional. Protegê-la contra a ação prejudicial das enxurradas, estabelecendo obstáculos ao livre escoamento das mesmas, constitue trabalho de alta significação patriótica.

A EROSÃO é uma sombria e persistente ameaça que pesa sobre as nossas terras. Deve ser impedida com a decisão definitiva dos que podem e querem defender-se nessa luta de vida ou morte.

Sem o emprego de medidas que se oponham aos nefastos efeitos do arrastamento do solo agrícola produzido pelas águas das chuvas, a cultura mecânica, em vez de benéfica, será nociva.

## SOCIAIS

FIZERAM ANOS EM SETEMBRO:

A Senhorinha Mercedes V. Doelinger, professora desta Escola.

José Paulo da Silva, Pedro Paulo da Silva, servidores desta repartição

OS ALUNOS: Deotílio Destéfani, Nicolau João Klein, Paulo Américo de Fraga Rodrigues, José Américo de Barros, Geraldo Souza Senna, João Elias de Souza, Valentin Ferrari, Hernane Carneiro Leite, Aurecino Soares da Silva, Alonso dos Santos, Jair Pedro Petri e Luiz Petri.

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

A BÍBLIA APRESENTA ATUALMENTE 900 TRADUÇÕES PARA LÍNGUAS E DIALETOS DIFERENTES.

# Quanto produz um pé de café?...

«O senador J. Glen Beall, presidente do comitê especial do senado dos Estados Unidos, que investiga a questão da alta do preço do café, declarou que o comitê fará as seguintes recomendações:

a) O estabelecimento de um sistema seguro, para a obtenção de estimativas das safras, da produção e dos estoques disponíveis;

b) O estímulo à produção de café nas possessões dos Estados Unidos e outras zonas apropriadas, no resto do mundo;

c) A adoção de métodos modernos, com o fim de aumentar o rendimento da produção, por pé de café».

(Da Carta Semanal do Bureau Pan-Americano de Café 15-10-54)

Transcrevendo a nota acima, queremos continuar a provar que o nosso café corre perigo.

Os americanos que são os nossos maiores freguezes, só compram o nosso café, caro como esta, porque não acharam ainda, outro mais barato.

Quando acharem, farão como fizeram com a nossa borracha. Simplesmente comprarão o outro mais barato.

É a indiscutível lei da «oferta e da procura», que vence amizades consideração, acórdos comerciais, restrições ou truques de qualquer natureza.

Entre os dois, nós é que precisamos deles, para comprarem o nosso café e vender-nos as máquinas.

Das recomendações feitas por Glen Beall ao senado Norte Americano, uma é contra nós: A de plantar café em outras partes do mundo. A outra, é para nosso próprio benefício: Aumentar a produção por pé de café. Não é entretanto, novidade. Já estamos aconselhando isto há muito tempo.

Mas, como «santo de casa não faz milagre», é talvez necessário esperar-se que um estrangeiro de nome arrevezado o diga, para que acreditemos.

*Veiamos agora a nossa situação nesse sentido.*

*Quanto produz atualmente um pé de café no Espírito Santo?*

*Primeira resposta: Benvido Novais, encontrou em Iiritimirim, um pequeno cafezal de 350 pés, com uma produção espantosa de 120 arrobas, o que corresponde a 342 arrobas por 1.000 pés, ou ainda, mais de 5 quilos por pé.*

*Segunda resposta: O Departamento Estadual de Estatística, apurou em 1952, uma produção média de 248 gramas por pé em frutificação em todo o Estado, o que vem a dar 16 arrobas e 8 quilos por 1.000 pés!...*

*Precisaríamos de 20 pés destes, para darem a produção de um de Iiritimirim. Podemos escolher dentro desses limites, a produção que nos interessar.*

*Si ficarmos contentes, só com as 16 arrobas por mil pés, é bastante continuarmos com o cafezal maltratado, sem adubação, lavado pelas enxurradas e decadente aos 10 anos.*

*Se desejarmos mais, temos que fazer alguma coisa mais.*

*Exemplos: O cafezal de Iiritimirim, está situado em região fria, terreno quasi plano e sem erosão e bem adubado, com cerca de 10 quilos de estêrco de gado por ano, por pé.*

Os cafezais de Alto Santa Maria (Várzea Alegre), neste município, que antes não produziam mais de 20 arrobas por 1 000 pés, estão agora, sendo adubados com um saco de palha de café por pé, cada dois ou três anos e alguns estão também sendo tratados rudimentarmente contra a erosão.

O resultado é que, já há cafezais que produzem 100 e mais arrobas por 1.000 pés.

Resumo desta argumentação:

- a) Vale muito a pena, combater a erosão
- b) Vale muito a pena, adubar o cafezal.

# A ESPIRRADEIRA

RAMIRO M. DE SOUZA

Esta planta de pequeno porte, pertencente a família das Apocynaceas, atingindo comumente 2 a 3 metros de altura e que vem desde era remota encontrando por parte dos floricultores lugar de destaque em nossos jardins, é sem dúvida, uma das maravilhas em nossa floricultura, pois, ela com suas cores variadas e seu agradável perfume, reúne perfeitamente tudo quanto se póde desejar como planta ornamental.

Todavia, esta maravilha de nossos jardins que se enfeita e perfuma para a primavera, é talvez segundo historiadores, a mais venenosa de tôdas as plantas que vivem em permanente contácto com o homem e os animais, quer seja as suas folhas, caule, raízes e flores que embelezam e perfumam os parques, quintais e jardins de nossas habitações.

Contam até que na África do Norte, os rios em cujas margens abunda esta planta, tem as suas águas envenenadas, provando assim, a toxidez das suas raízes.

Lindley, o grande naturalista inglês, explica que uma criança havendo comido algumas flôres em certa manhã, morreu ao cabo de dois dias de atrozes sofrimentos, sobretudo, cólicas violentas.

Devemos portanto, como medida de precaução, evitar o cultivo nas proximidades de nossas residências e muito menos ao alcance das crianças, sempre ingênuas e travessas.

O seu processo de multiplicação é simples: por estacas ou sementes.

O primeiro consiste em pequenos toletes de 20 a 22 centímetros de seus galhos, de preferência já maduros, enviverados em canteiros de terra fôla sem adubo, usando somente terra gorda, num espaçamento de 10x10 centímetros, e o segundo, o semeio em canteiro ou caixas, tendo-se o cuidado de passar a terra na peneira usando terrço (terra da mata), estêrco de curral ou palha de café curtida, na proporção de 2

de terra para 1 de estêrco.

As sementes são colocadas no semeador a lanço ou em linhas num espaçamento de 10 centímetros. Deve-se em ambos os casos conservar uma cobertura, afim de evitar as chuvas pesadas e o sol direto e manter sempre a humildade necessária, mas não em demasia.

As sementeiras ou viveiros debaixo de árvores são condenados, pois, o ambiente não oferece um contróle perfeito de calor e humidade.

A porcentagem de péga por estaca é de 20 a 30% eo desenvolvimento mais lento. O de semente é mais rápido, pois, a germinação se dará num período de 6 a 8 dias, podendo se obter mudas com 8 centímetros de altura, ou mais aos 30 dias, enquanto que no processo de enviveramento de estacas, em igual tempo muitas vezes não se verificou ainda o início do enraizamento e brotação.



## Remédios para Animais

(A MAIOR CASA DO RAMO NO ESTADO)

Atacado e varejo

Vendemos por Recombolso Postal

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

Atendemos em qualquer hora inclusive nos domingos e dias feriados.

## H. M. GOMES

RUA NESTOR GOMES, 168 — Vitória — P. E. (Santo)

Telefone 115 e 116 — FAX 18/58

# Página da Associação Rural de Santa Teresa

**Todos por um e um por todos!**

**SENHOR LAVRADOR:**

*Entre para a Associação Rural, ajude-a a fortalecer-se e faça dela uma arma possante em sua defesa!*

*Trezentos lavradores unidos num só ideal, terão mais voz ativa do que 2.000 isolados, cada um trabalhando sozinho!*

*A missão da Associação não é só distribuir arame, cimento e fornecer o tratôr.*

*Sua função mais importante, é a união dos lavradores para o estudo e a defesa dos seus interesses!*

## Associação Rural de Sta. Teresa

**ASSEMBLÉIA GERAL  
EXTRAORDINÁRIA**

*De acôrdo com os estatutos em vigor, convoca todos os Associados para a Assembléia Geral Extraordinária, a realzar-se no dia 11 de Dezembro próximo (sábado), às 9 horas, no salão nobre da Escola Agrotécnica.*

*Pauta dos assuntos:*

- 1 — Chamada geral
- 2 — Leitura da ata anterior
- 3 — Prestação de contas
- 4 — Demissão do atual presidente
- 5 — Eleição de novo Presidente
- 6 — Outros assuntos de interesse da classe.

São João de Petrópolis,  
8 de Novembro de 1954.

*Lucio Rauis*

Presidente

## ARAME FARPADO

*De acôrdo com as instruções publicadas nos jornais do Estado, pelo illustre Secretário da Agricultura, Dr. E. I. A. Ruschi, os interessados na aquisição de arame farpado, deverão fazer suas encomendas, depositando adeantadamente a importância de Cr\$ 155,00 por rolo.*

*Como de costume, ASSOCIAÇÃO RURAL receberá as encomendas dos seus sócios, com os respectivos pagamentos e entregará o arame na Escola Agrotécnica, até o dia 11 de Dezembro.*

*Depois desta data, os que não procurarem suas encomendas, perderão o direito, salvo se tiverem pago adeantadamente*

## BROCA DO CAFÉ

A Secretaria da Agricultura, está alertando os cafeicultores, de que os técnicos do Fomento verificaram em vários municípios, o ataque da bróca na nova safra.

Como é sabido, a bróca tem dado enormes prejuizos aos lavradores e estes na sua maioria, já a combateram em outros anos e estão prevenidos para o combate deste ano.

Muitos entretanto, já esqueceram.

Estes precisam prevenir-se agóra, enquanto há tempo, com H. C. B. e as polvilhadeiras, que podem ser encontrados nas Casas do Lavrador, ao preço antigo.

O combate deve ser feito enquanto o café está no ponto de «chumbinho», o mais tardar até antes do caroço endurecer.

Depois deste ponto, a bróca já penetrou no caroço e o H. C. B. não valerá mais nada.

Lembre-se. A BROCA ESTRAGA O CAFÉ E O BOLSO TAMBÉM!

# Conservação do Toucinho

Os processos de conservação de toucinho, mais conhecidos, são:

a) «Bacon»: Blocos de toucinho, entremeados de carne, defumados, geralmente produzidos pelos frigoríficos Armour e Swift. Muito apreciado nos climas frios, até em sanduíches.

b) Toucinho mineiro: Todo retalhado na parte interna e recheado de sal. O excesso de sal, que sempre tem, serve para lezar o comprador, que paga o sal ao preço do toucinho. Além disto o toucinho fica muito salgado.

O processo que vamos indicar, é o de «toucinho salgado em blocos»:

Depois de tirada a carne da «banda» ou «pano» de toucinho, escolhem-se os dois ou três pedaços macios do centro, mais grossos e mais bonitos, cortando-se-os com a pele, em blocos retangulares (formato de tijolos grandes), na medida que se quiser: 20x30; 20x40cm; 30x40cm ou outra.

Toma-se cada bloco e esfrega-se bem com bastante sal fino, até formar-se uma nata grossa ou «manteiga», em toda a superfície e dentro de algum corte que tenha.

Em seguida, coloca-se o bloco em uma mesa inclinada, ou «banca» própria para toucinho, pondo-se sobre ele, um peso de 30 ou 40 quilos que sirva de prensa, para forçar a saída da água que tiver. Esse peso, deve ser de preferência, um saco de feijão ou milho, para comprimir melhor toda a superfície. Isto durante 3 dias.

Depois de bem enxuto, dependura-se num defumador próprio para salsicharia ou mesmo na cosinha, onde possa receber a fumaça já fria do fogão, por alguns dias.

Se a salga e a defumação foram bem feitas, o toucinho assim tratado e dependurado na cozinha, durará vários meses, podendo-se ir cortando os pedaços para fazer deliciosos torresmos, ou recheio de carne assada.

Pode também ser posto à venda no armazem, sem perigo de estragar-se.

# O GALO E A POSTURA DAS GALINHAS

*Dizem por aí que o galo é necessário para fazer a galinha pôr ovos!*

*Isto é história. A galinha tem o seu mecanismo de fabricar ovos, inteiramente independente do galo e poderá pôr ovos, com o galo ou sem êle.*

*A presença do galo, só é necessária, quando se quer ovos para chocar.*

*Neste caso, basta juntar um galo a cada dez galinhas, quinze dias antes de começar a recolher os ovos para chocar.*

*Terminada a necessidade de ovos para chocar, os galos devem ser tirados ou mandados para a panela e as galinhas continuarão a pôr do mesmo jeito ou melhor!... Os ovos colhidos 10 dias depois de retirados os galos, não servem mais para chocar, porque são inférteis ou claros, mas, são ótimos para o consumo.*

*Os ovos para consumo, devem ser produzidos por galinhas separadas dos galos, pois serão inférteis e assim poderão ser conservados mais tempo, em perfeito estado. Os ovos fecundados apodrecem mais depressa, porque o embrião morto começa a apodrecer logo.*

*Estes pormenores precisam ser conhecidos por todos, visto trazerem grande vantagem na conservação dos ovos e darem uma economia de 10% na alimentação das aves e também, economia de espaço no galinheiro.*

Se por exemplo, um criador com 1.000 galinhas tivesse de juntar galos para provocar a postura, teria de pôr 100 galos, que são a média correta, de um galo para cada 10 galinhas. Essa centena de galos, iria comer cerca de 10 quilos de alimento por dia e ocupar 20 metros quadrados de galinheiro e 1.000 metros quadrados de cercado, tudo isto inutilmente.

É pois, uma crença prejudicial que deve ser destruída.

# OVOS

Nas grandes cidades, é fácil obterem-se ovos bons, exigindo-se os tais «ovos de granja», que são produzidos em grandes aviários, não fecundados, limpos, uniformes e frescos e às vezes até carimbados com a data da postura.

Pelo contrário, os «ovos de mercado», são mais baratos, mas pequenos, sujos, velhos, em grande parte estragados ou pôdres, porque são adquiridos nas colônias pelos mascates, uma dúzia aqui, outra acolá, reunidos pacientemente por dias e dias, até obterem quantidade que compense a remessa para o mercado.

Nós já vimos um colono tirar uma ninhada de ovos que estava sendo chocada há oito dias e vendê-los para o mascate!

É por isto que as donas de casa preferem sempre os ovos de suas próprias galinhas, porque assim, elas sabem se são bons ou ruins.

Com tôda razão, elas têm nojo de quebrar um ovo no prato e ver depois que êle está pôdre ou com pinto!...

É fácil entretanto verificar isto, antes de quebrar e mesmo antes de comprar o ovo, usando um «OVOSCÓPIO».

O ovoscópio, é simplesmente, uma caixa de madeira ou de papelão, pouco mais larga do que uma caixa de sapato, dentro da qual se instala uma lâmpada elétrica, ou um lampeão de querosene. Abre-se em um dos lados um buraco redondo com mais ou menos 4 centímetros de largura, que não dê para passar um ovo.

Este buraco deve ficar bem em frente da lâmpada ou da chama do lampeão, para que a luz penetre bem através da casca do ovo.

O exame dos ovos com o ovoscópio, deve ser feito em um quarto escuro.

Assim preparado o ovoscópio no

quarto escuro, é só chegar os ovos pela ponta mais grossa no buraco, que a luz de dentro da caixa iluminará o seu conteúdo e poderemos então distinguir os seguintes tipos.

**OVO FRÊSCO OU OVO CLARO:** têm a corôa (câmara de ar) pequena e nenhuma mancha preta ou escura. Vê-se uma sombra leve côr de rosa clara, da gema. Agitando-se o ovo, o movimento da clara e da gema, é lento.

**OVO VELHO:** Corôa (câmara de ar) grande e sombra mais vermelha da gema. Movimento mais rápido da clara e da gema, parecendo água.

**OVO ESTRAGADO:** O ovo começado a chocar até 8 ou 10 dias e gorado, mostra um risco vermelho ou escuro em forma de roda, com um ponto escuro no centro. Também pode mostrar só uma mancha preta e móvel na gema. (É o ovo de germen morto).

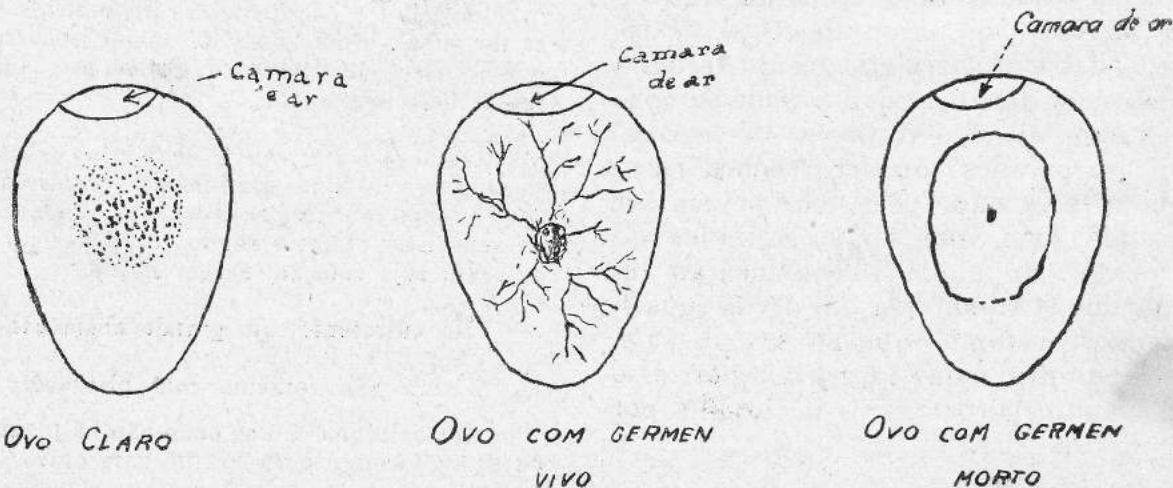
**OVO PÔDRE:** Tudo desmanchado é escuro ou preto por dentro. O ovo pode ter até mau cheiro.

**EXAME DOS OVOS EM INCUBAÇÃO.** Os ovos que estão chocando na galinha ou na chocadeira, podem também, ser examinados, uma vez aos 10 dias de choco, ou ainda duas vezes, sendo a segunda, no 18.º dia.

No 8.º ou 10.º dia o aspecto dos ovos será um dos três mostrados na figura.

Os ovos inférteis ou claros e os de embriões ou germens mortos devem ser retirados.

O ovo infértil ou ovo claro e limpo, serve para omelête ou para doces; o ovo com germen morto, pode ser cozido para os pintos ou peruzinhos.



# Conservação de Ovos CRIAÇÃO DE CABRAS

## PROCESSOS MAIS USADOS

A conservação de ovos extra-frigorífico é assunto do maior interesse para todos quantos desejem, em suas criações de quintal, ter o produto fresco e abundante nos períodos de diminuição das posturas. Há vários métodos fáceis de praticar. Começa-se por escolher ovos frescos, limpos, grandes e perfeitos para a conservação sendo muito útil que se leve ao ovoscópio, aparelho simples e prático. Um ou dois ovos de má qualidade, com começo de desenvolvimento do embrião ou que apresentem qualquer sinal de deterioração, bastam para prejudicar todos os outros que se queira conservar.

Os produtores norte-americanos costumam conservar ovos muito facilmente mergulhando-os no óleo, cuja camada de que ficam revestidos impermeabiliza os poros. Os ovos ficam, pode dizer-se, envernizados. Todavia, esse processo às vezes falha.

Usa-se envolver os ovos em papel celofane, protegendo-os de germes e poeira, prática de bons resultados. Também a serragem de madeira sem cheiro dá bom efeito. Emergindo-os no salicilato de sódio, em solução de 1 quilo para 15 de água fervida, fria, num depósito de cimento ou barro, herméticamente fechado e pôsto em lugar arejado, pode-se conservar ovos até 5 a 6 meses. Esses ovos, assim conservados, oferecem pouca resistência à podridão, pelo que devem ser utilizados logo que sejam retirados do recipiente. Há ainda a conservação em cal queimada dissolvida em partes iguais de água, constando que no sul do país, ha avicultores que conseguem, por esse meio, manter ovos em bom estado por mais de um ano.

Transcrito do n.º 58, de «O Cultivador»

Há muitas terras altas, cheia de pedras que não serve para nenhuma cultura e que vivem abandonadas sem rendimento algum. Por que não utilizá-las para criar cabritos?

Apesar de viverem soltos, à lei da natureza, a cabra no Nordeste Brasileiro constitui verdadeira riqueza, montando a uma grande importância anual só a exportação de peles. É de crer que, transformadas em produtos, manufaturados, parte dessas peles nos seja vendidas, por preço muito superior ao da exportação da matéria-prima.

Em algumas zonas do Estado do Espírito Santo, poderiam desenvolver a criação da cabra que não exige outra coisa, senão clima seco.

Resistentes às enfermidades, a cabra se alimenta daquilo que é refugado pelos outros animais: galhos, folhas secas, cardos, qualquer pasto, plantas de qualquer espécie, etc.

É necessário, entretanto, que se lhe dê abrigo contra as chuvas, devendo haver, como em toda a criação, o máximo asseio nas instalações.

A cabra gosta de muita liberdade, sendo preferível que se lhe reservem as terras onde haja bastante pedra e que não sirvam para cultura, como já dissemos no início. A área que se lhe destinar deve ser cercada, a fim de evitar que o animal estrague as plantações e os pomares.

O largo consumo de cabritos, cujos preços são verdadeiramente compensadores, torna a criação da cabra um negócio tentador de resultados seguros.

Além disso o seu leite, de grande valor nutritivo, tem grande consumo, e é aconselhado às crianças e pessoas anêmicas.

A cabra é considerada a justo título, a vaca do pobre, sendo pois, de maior conveniência que aqueles que vivem no campo possuam uma cabra, pelo menos.

Todo sítio pode e deve criar cabras, para que os seus filhos consumam leite puro e bom, para vender cabritos, cujo consumo é grande, para vender as próprias cabras, de maior produção de leite, cuja cotação é bem elevada.

Há entretanto, um grande obstáculo:

Cabra não combina com plantações!

Ou se tenha cabras onde não há plantações, ou se faça cerca muito segura para elas.

Transcrito do n.º 58, de «O Cultivador»



# DO QUE TODOS GOSTAM

(Neste número, receitas que levam ovos)

Nina Ferrari -

## Ambrosia

Um litro de leite, açúcar que adóce bem, seis ovos, uma colherinha de água de flôres de laranja.

**MODO DE PREPARAR:** Adóce bem o leite e leve ao fogo. Quando estiver fervendo bem, despege dentro dele os seis ovos bem batidos como para pão-de-ló (primeiro as claras até ficarem bem duras, depois, as gemas, batendo mais um pouco).

Deixe-se cozinhar bem. Córte os ovos com uma faca, mesmo dentro da panela.

Virem-se os pedaços com uma espumadeira e deixe-se cozinhar um pouco o outro lado. Retire-os com a espumadeira e se a calda não estiver em boa consistência para compoteira, deixe-a mais um pouco no fogo.

Quando retirá-la do fogo, junte a água de flôr ou casquinhas de limão, já na compoteira.

## Baba de Moça

Um copo de calda em ponto de fio, um copo de leite de côco, 4 gemas e canela em pó.

**MODO DE PREPARAR:** Misture tudo bem numa vasilha e leve ao fogo brando, mexendo sempre com uma colher de pau, até engrossar. Retire então do fogo, deixe esfriar um pouco e arrume em cálices, polvilhando com canela. Com esta Baba de Moça, pode-se recheiar bolos.

## Suspiros

Claras de ovos, duas colheres cheias de açúcar para cada clara e pedaços de limão.

**MODO DE PREPARAR:** Bata as claras em neve até ficarem bem duras, junte as cascas de limão e depois vá juntando as colheres de açúcar uma por uma e batendo sempre depois de juntar cada colherada. Feito isto, retire as cascas de limão e pingue a massa num tabuleiro, forrado de papel branco. Leve ao forno brando.

Quando os suspiros estiverem sêcos, retire-os do forno e para tirá-los do papel, molhe este último por baixo, pois assim sairão mais facilmente.

Se não tiver o papel, pôde fazer na fôrma bem untada.

## Ovos Nevados

Um litro de leite, 6 ovos, açúcar ao gosto, essência de baunilha ou duas cascas de limão.

**MODO DE PREPARAR:** Leve o leite em uma panela rasa ao fogo para ferver, enquanto bate as claras em neve bem dura. Vá deitando as colheradas dessa neve no leite fervente. Deixe ferver mais um pouco e vire com a espumadeira, para que as Neves cozinhem dos dois lados. Depois, retire-as com a espumadeira e vá pondo numa vasilha funda, até que acabem todas as claras, tendo o cuidado para que as claras não cozinhem demais.

Feito isto, retire o leite do fogo, junte-lhe as gemas batidas, com açúcar a gosto, misturando tudo muito bem. Torne então a levar ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Junte a baunilha e despege o mólho assim obtido, sôbre as Neves que estão na vasilha funda.

Se for empregar as cascas de limão em lugar da baunilha, junte-as ao leite quando juntar as gemas, retirando-as antes de despejar o mólho.

## Pudim de Creme

Quatro ovos, quatro colheres de açúcar e um copo de leite.

**MODO DE PREPARAR:** Bata as claras até ficarem bem duras. Junte depois as gemas, o açúcar e o leite. Bata mais uns cinco minutos. Unte a fôrma com açúcar queimado, tendo o cuidado para que fique bem amarelinho, mas não queime e despege nela o doce. Cozinhe em banho-maria e depois leve ao forno só para corar.

Quem quizer, pode por casca ralada de limão.

# PROPRIEDADES DO OVO

Quando se trata de artigos destinados à alimentação humana, nunca é demais falar ou exigir, pois, está em jogo o que de mais precioso temos, que a saúde e a própria vida.

O ovo é um dos alimentos mais completos que existem na natureza. Haja vista, o fato de o embrião poder viver exclusivamente dele, durante os 21 dias de incubação e ainda, o pinto 3 dias depois de nascido.

Substitue perfeitamente a carne, com a vantagem de mais fácil digestão e de poder ser usado como alimento de doentes, em muitas doenças graves e nas convalescenças e ainda como fortificante enérgico dos debilitados.

Goza ainda o ovo, da vantagem de ser inviolável, devido sua embalagem natural que é a casca, não podendo por isto, ser falsificado como o leite.

Sob o ponto de vista de conservação, é leve grande vantagem sobre o leite, a carne e outros alimentos, pois, enquanto o leite se conserva em boas geladeiras, somente 2 ou 3 dias e a carne, 10 a 15 dias em frigoríficos especiais, o ovo pode mantêr-se em boas condições, durante 20 a 30 dias, somente em um cômodo fresco e arejado.

Um ovo vale por um copo de leite, ou 50 gramas de carne.

Além de seu uso como alimento fortificante para doentes e debilitados, e para a conservação da saúde dos sãos, tem aplicação indispensável nas pastelarias e confeitarias.

Na indústria, tem também grande importância, na confecção de colas, tintas e vários outros artigos.

É pois, mercadoria de grande importância comercial em todo o mundo, com tendência a aumentar cada vez mais o seu consumo.

No que diz respeito ao seu uso como alimento, é necessário cercá-lo com certos cuidados, sem os quais ele se torna desagradável e até perigoso. A sua casca porosa, deixa penetrar a humidade, a qual sempre conduz germes nocivos ao homem e causadores de sua decomposição. Por este motivo, é não pôde ser lavado, a não ser instantes antes de ser usado para o consumo. A limpeza do ovo, deve ser proporcionada a seco cominhos limpos, colheitas frequentes, etc.

O ovo velho, torna-se de sabor desagradável e de consistência aquosa. Pouco após este estado, é entra em decomposição, produzindo venenos perigosos.

É preciso chamar a atenção do consumidor, para o tamanho e o peso do ovo, o que quase sempre passa despercebido. O freguêz quer é uma dúzia de ovos, não lhe importando que sejam grandes ou pequenos; que peze 500 ou 700 gramas! Entretanto, na primeira hipótese, é perde

200 gramas, ou, mais de três ovos de 60 gramas. E pensar-se que o mesmo freguêz, briga com o açougueiro, por causa de um quilo de carne mal pezado!

A maioria dos freguêzes também, não cogita da qualidade do produto.

Eles querem é comprar mais barato, mas como diz o ditado, «o barato sáe cáro». Ovos baratos são sempre menores e mais velhos, sem nenhuma garantia do vendedor. Neste caso, a casca, que dissemos ser uma garantia de inviolabilidade, torna-se agóra um esconderijo de podridão ou de... pinto morto!

Quantas vezes compra-se uma dúzia de ovos mais baratos e frequentemente ao abrí-los encontram-se 3 ou 4 ou 6 ou mesmo 10 estragados?..

Estes problemas devem ser pois, matéria de cogitação, do consumidor, para sua própria segurança e do produtor, para garantia e o renome de seu produto.



## 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 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 mágnio problema da produção.

Assinatura Anual — CR\$ 20,00.

### CORRESPONDÊNCIA

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

# O EFEITO DA CAL NO SOLO

JOSE FARAH

A maioria das terras, nas regiões húmidas ou as terras velhas erodidas, são ácidas devido às grandes perdas de elementos básicos como cálcio, magnésio, e potassa, que são lavados pelo escorrimento das águas ou pela colheita dos cultivos.

Nas regiões áridas ou semi-áridas, as terras são geralmente neutras ou alcalinas.

A aplicação de cal é necessária para corrigir a acidez da terra e constitui um passo essencial na maioria dos bons programas de administração do solo nas regiões húmidas ou velhas. Além de corrigir a acidez da terra, as substâncias da cal fornecem fontes económicas de cálcio e magnésio, dois elementos importantes para as plantas.

A maioria das culturas produz melhor em terrenos neutros ou mui ligeiramente ácido ou ligeiramente alcalino.

Assim é que, muita vez, um terreno regularmente fértil ou mesmo fértil, pode ser impróprio para as diversas culturas, devido apresentar um grau de acidez elevada.

Para o algodão por exemplo, tal tipo de terrenos é bastante prejudicial. O algodão nele cultivado apresenta um desenvolvimento vegetativo muito acentuado, com «aspécto luxuriante», mas a produção de maçãs (capulhos) é grandemente reduzida.

A cana em terreno ácido apresenta o teor de açúcar reduzido. E assim outras culturas, podem desenvolver bem, porém, a produção é sacrificada.

É que a cal, ao mesmo tempo, atuando como adubo, intervém simultaneamente nas propriedades químicas, físicas e biológicas da terra, sendo indispensável à formação do humus.

O azoto, o fósforo e a potassa, principais elementos de que as plantas se nutrem, não podem ser por estas assimiladas, sem sofrerem certas transformações, mais ou menos complexas, que se darão sem a presença da cal, cuja falta explica muitos dos maus resultados observados na adubação.

Nos terrenos sem cal, ou onde ela existe em pequena quantidade, a transformação dos adubos químicos para formas assimiláveis, se dá muito lentamente, e por vezes se opera por forma a tornar esses elementos insolúveis.

Se a terra é pobre de cal não há adubação, por mais equilibrada que seja capaz de pro-

duzir efeitos compensadores. Daí a necessidade imperiosa de sua aplicação no solo. A cal trabalha em cooperação com os adubos para produzir altos rendimentos de colheitas, da melho qualidade.

Resumindo:— a aplicação de cal aos terrenos ácidos é aconselhável porque:

1 — Corrige a acidez da terra.

2 — Administra cálcio e magnésio.

3 — Acelera a decomposição da matéria orgânica e a liberação do nitrogênio e outros alimentos das plantas.

4 — Aumenta a suficiência do fósforo aplicado ou residual.

5 — Aumenta a fixação do nitrogênio pelos organismos do solo.

6 — Estimula o desenvolvimento das leguminosas.

7 — Melhora as propriedades físicas dos terrenos.

8 — Reduz a acidez de substâncias tóxicas na terra.

Felizmente, a natureza provê um fornecimento abundante de substâncias de cal na maioria das regiões. A cal de pedra, a cal hidratada ou calcinada, a ostra moída, o gesso e os sub-produtos industriais são as principais fontes.

A quantidade a aplicar, depende principalmente, do grande acidez do solo, da classe de terra e das culturas que vão ser feitas.

Em média, usam-se de uma a três toneladas por hectare.

Transcrito do n.º 58 de «O Cultivador»

---

ESTE JORNAL FOI COMPOSTO E IMPRESSO EM NOSSA TIPOGRAFIA

# PLANTIO DE MUDAS

**ÉPOCA PARA O TRANSPLANTIO:** As laranjeiras e outras plantas de folhas perenes, podem ser transplantadas em qualquer tempo, de preferência, quando não têm brotação nova e as folhas estão maduras. As videiras, os pessegueiros, e outras plantas que perdem as folhas em Julho, só podem ser transplantadas, antes de começarem a brotação.

Em qualquer tempo, porém, o plantio deve ser feito com bastante água.

**DISTÂNCIA:** Todas as árvores frutíferas, devem ser plantadas no mínimo, a 5 metros umas das outras, conforme seu tamanho.

**CÓVAS:** Um bom tamanho das covas, é 50 cm. de fundura e 50 cm. de largura. As covas abertas devem ser enchidas com uma mistura de duas partes de terra boa, preta, raspada da superfície, mesmo por perto e uma parte de estêrco ou de palha de café, curtida ou crua. A terra vermelha cavada no fundo da cova, deve ficar por fóra, servindo só para fazer a «corôa» ao redor da muda.

**NÍVEL DO PLANTIO:** A muda não deve ficar, nem enterrada, nem desenterrada demais.

Ela deve ficar enterrada, só até o «colêto», que é a separação entre a raíz, que é branca e o tronco que é verde, como na laranjeira ou marrom, como na videira. A muda enterrada demais, ou muito acima do nível em que estava no viveiro, morre ou atraza.

**PLANTIO DE MUDAS DE VASO OU DE BALAINHO:** Tira-se o vaso ou balainho, sem

quebrar o torrão e planta-se a muda com o torrão, na terra adubada, regando-se bem e pondo-se o tutor, conforme a figura junta.

**PLANTIO DE MUDAS SEM TORRÃO OU DE RAIZ LAVADA:** Faz-se um buraco na terra adubada da cova, coloca-se a muda na posição certa, com as raízes bem espalhadas e vae-se pondo terra boa e água, até encher. As raízes não devem ficar em contacto com o estêrco. Mudanças sem torrão, não podem esperar muitos dias sem plantar.

**TUTOR:** O tutor é uma estaca de bambú ou de outra madeira, que se coloca junto da muda para amarrá-la e protegê-la.

**TIRAR AS FOLHAS DAS MUDAS:** Às mudas sem torrão ou de raíz lavada, devem-se tirar todas as folhas e brótos. Mesmo das mudas com torrão, convém tirar a metade das folhas.

**ÁGUA:** A quantidade de água deve ser sempre de 40 litros para cada muda, a não ser, quando a terra está muito molhada, ou nos lugares difíceis, quando se usa ao menos 20 litros. Quando se põe a água, a terra da cova costuma afundar de 10 a 20 cm. com a muda. Para evitar ou compensar esse afundamento, é bom plantar-se a muda um pouco acima do nível da terra.

**CORÔA:** Depois de terminado o plantio, ajunta-se terra vermelha ao redor da muda fazendo-se uma bacia com mais ou menos um metro de ródia, para segurar a água das futuras régas ou da chuva. Dentro dessa bacia, coloca-se uma grossa camada de capim ou de palha de milho, para manter a humidade e a frescura.

