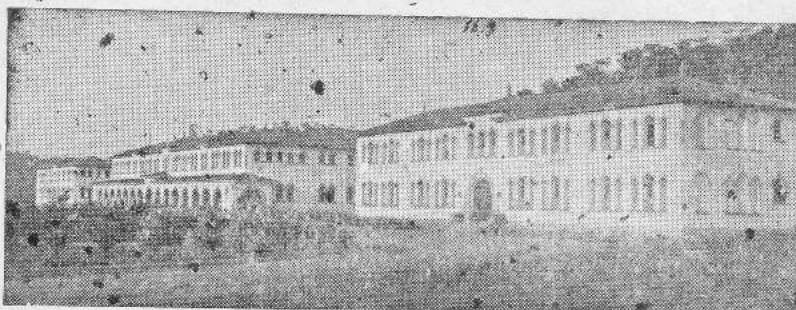


O CULTIVADOR

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, Novembro de 1954

N.º 94

Primeira Safra de Técnicos

LÚCIO RAMOS

Em fevereiro de 1948, a Escola Agrotécnica do Espírito, matriculou os primeiros candidatos ao curso secundário de acôrdo com a Lei Orgânica do Ensino Agrícola.

Agora, sete anos depois, está se preparando para diplomar os primeiros Técnicos Agrícolas, em 19 de Dezembro de 1954.

Deus é quem sabe, os esforços incessantes, empenhados da parte da Escola, do corpo docente e dos próprios alunos, para chegarmos a este resultado.

Em quantas «mão» estes alunos passaram e quantos dêles desertaram nesse período!

Quantas aulas, quantas horas de trabalhos práticos, quantas horas de estudo, quantas preleções, quantos conselhos.

Tudo isto entretanto, será esquecido e tudo compensado, se este punhado de jovens, souber exercer

com carinho, patriotismo e acêrto, a sua nobre profissão.

Não foi e nem queremos que seja no futuro, uma «fabricação» em massa, de técnicos medíocres e teóricos para a burocracia, para as avenidas e os salões.

A nossa intenção, o espírito da FSAGES, foi e será, a formação de verdadeiros líderes rurais, de valerosos comandantes da lavoura, de ardorosos pregadores da agricultura moderna, mais lucrativa e mais próspera.

A nossa missão, foi preparar homens enérgicos e conscientes para elevar o nível social e econômico do Brasil rural, até a mesma altitude do Brasil urbano, eliminando assim, essa desigualdade injusta de castas, que entrava o progresso do Brasil Total.

Teremos esse resultado?... Eles que responderão!...



Educação Rural Americana

Preparado por GEORGE W. WARE

Não é difícil, nos Estados Unidos, a rapazes e moças capazes e sérios, receberem educação superior, independentemente de sua situação financeira ou condição de família. Há muitas fundações e sociedades que concedem bolsas de estudo ou emprestam dinheiro a estudantes que o mereçam. Financiamentos a estudantes, nos Estados Unidos, constituem uma sólida aplicação de capital para as agências de empréstimos. Ademais, os estudantes têm muitas oportunidades de trabalhar ao mesmo tempo que frequentam a fa-

culdade, ganhando pelo menos, parte do necessário para suas despesas. Em muitas instituições, de 25 a 50 por cento dos alunos, conseguem emprego na própria faculdade ou na comunidade. Não há a menor prevenção contra jovens que trabalham como garçons, escriturários ou jardineiros nas horas de folga, para custear seus estudos.

Transcrito do Boletim do Institute
of Inter-American Affairs

SOCIAIS

Fizeram anos em Novembro:

ALUNOS:

Levy Corrêa Machado
José P. de Vasconcelos Filho
Mário de Abreu Guerra
Darcy de Rezende Castro
Plínio Moulin Batista
Mizael T. Chaves
Alfredo H. Filho
Eudeni Patrocínio do Nascimento
Napoleão da S. Campos
Virgílio André Fardim

SERVIDORES:

Herles Viana
Dr. Lúcio F. Ramos
Maria Auxiliadora Ramos
Paulo Piontekowestky
Rodolfo Marin
Ramiro José Peixoto

A todos os aniversariantes, deste mês, o «Cultivador», envia votos de perenes e crescentes felicidades e de muitos anos de existência, cobertos com as bênçãos de Deus.



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 magno problema da produção.

Assinatura Anual — CR\$ 20,00.

CORRESPONDÊNCIA

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

« É possível ludibriar à alguns por todo tempo, a todos por algum tempo, mas, não a todos por todo tempo ».

Abrahão Lincoln

Combate à Broca do Café

LÚCIO RAMOS

Já falamos muito da bróca, mas continuaremos a falar, por ser ela um dos 3 grandes inimigos do café, ou sejam: Bróca, Erosão e Sêca.

Neste fim de ano de 1954, já foi notado que a safra nova, está sendo atacada fortemente.

O melhor veneno, ainda é H. C. B., tal qual se encontra nas «Casas do Lavrador», nem mais forte, nem mais fraco.

O polvilhamento deve ser feito na planta inteira, desde a ponta até o pé, em dia sêco e sem vento. Quando está ventando, o pó vâa para longe e pôde ser desperdiçado, se o aplicador não aplicá-lo de uma posição que o vento o leve para outros cafeeiros, e não cáia muito corpo, também.

A época própria, é quando os caroços novos do café, estão ainda moles, e são chamados «chubinho» e antes que eles endureçam, pois, então, a bróca começa a penetrar neles, mas não continuam podendo ser atingidas pela veneno.

Nesta ocasião, os insetos estão sain-

do dos caroços velhos da safra passada, deixados no cafezal e «passeando» em toda a planta, a procura de caroços novos onde penetrar.

Se o polvilhamento for feito nesta época, o resultado será certo.

O segundo polvilhamento, deve ser feito 20 a 30 dias depois do primeiro, ou então com um intervalo menor, caso tenha chovido logo depois do primeiro polvilhamento.

Se chover, por exemplo, 6 horas depois do polvilhamento, o veneno já deve ter matado todas as brócas que estavam passeando ou começado a furar os caroços novos. Só não matou, as que ainda estavam dentro dos caroços velhos, ou já tinham penetrado nos caroços maduros ou «de vez».

Não é necessário muito H. C. B. por pé. Basta uma poeira fina, que cubra a planta por igual, de cima em baixo e de todos os lados.

Mais do que isto, é desperdício.

Não se deve virar muitas vezes o tubo da polvilhadeira para baixo, durante o polvilhamento, porque o pó acumulado dentro dele, perto da ventoinha, cae aos punhados no chão, perdendo-se.

Geralmente, dois polvilhamentos, feitos nas épocas próprias, com intervalo 20 dias, são suficientes para proteger a maior parte da safra.

Um sinal certo da necessidade de outro polvilhamento, é quando ainda existem brócas vivas, dentro dos caroços sêcos da safra passada ou temporãos e ao mesmo tempo existe café novo no ponto de «chubinho».

Neste caso, o instinto do inseto, é abandonar o caroço, onde não tem mais nada que comer e «passear» pelos galhos, fôlhas e frutos, até achar um que lhe agrade. Se o caroço escolhido é novo e aquoso, o inseto não penetra, mas fica quase na superfície, esperando que êle endureça. Eis, a época boa de atacar.

O lavrador, deve pois, cada 15 dias examinar no cafezal, os caroços velhos que estejam nos galhos, no chão e ao mesmo tempo, vigiar que

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, SN* contra os dois carbúneulos, 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 — Benzoacrol.

Atendemos em qualquer hora inclusive nos domingos e dias feriados.

H. M. GOMES

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

Endereço Telefônico — 'VACINAS'

Continua na página 10

COMO CHOCAR E CRIAR COM GALINHAS

LÚCIO RAMOS

A incubação com galinha apresenta dificuldades e desvantagens como as que se seguem:

a) cada galinha choca, exige muito mais trabalho em relação ao número de ovos que pode chocar.

b) Cria poucos pintos de cada vês, causando isto uma miscelânea de tamanhos que vem dificultar depois os trabalhos de seleção e outros.

c) dificulta a criação de frangas, que iniciem a postura, no tempo em que os ovos dão melhores preços, porque no tempo próprio, são mais raras as galinhas chocas.

d) Facilita a transmissão de parasitas e doenças da galinha para os pintos.

Entretanto nas fazendas e colônias, nem sempre é econômico ter-se uma chocadeira quando se quer chocar uns 100 ovos ou menos por ano. Chocam-se então com galinhas. Aliás, em alguns pontos, galinha é superior à chocadeira, porque naturalmente as condições ideais para incubar pintos vigorosos, tais como temperatura e ventilação próprias, o controle da evaporação, a viragem frequente dos ovos.



ESCOLHA DA GALINHA. Uma boa galinha para chocar e criar, deve ter boa saúde, ser mansa, de tamanho médio e sem penas nas pernas.

AS GALINHAS COMUNS SÃO BOAS PARA ISTO: As plymuth Rock, Rhode Island, Sussex, são boas incubadoras e criadeiras. As Leghorns e Minorcas não chocam. As Gigantes de Jersey, Brahas e Conchinchinas, são grandes demais e quebram os ovos ou matam os pintos com os pés.

PREPARO DE NINHO: Caixotes de 30 cm de largura, 30 cm de comprimento e 20 cm de altura, são de bom tamanho. Tiram-se-lhes as tampas e os fundos e eles são colocados diretamente sobre a terra pura, em um quarto ou coberta espaçosa, bem ventilada, fresca, higiênica e protegida contra os bichos.

A palha ou capim deve ser bem macio e curto para não embaraçar-se nos pés da galinha.

Em vez de reunirem-se diversas em uma só coberta, usam-se também pequenas cazinhas de táboas, com uma grade na frente e que servem depois para morada da galinha com seus pintos.

COLOCAÇÃO DA GALINHA NO NINHO: A galinha deve estar choca, mostrando os sinais característicos que são, permanência nos ninhos de postura, penas arrepiadas e o cacarejo próprio quando se lhe põe a mão.

Ela é então transportada à noite para o ninho onde deve chocar, pondo-se-lhe dois ou três ovos sem valôr para experimentar um dia ou dois si «aceitou o ninho». Si depois dessa experiência ela não sair a não ser para comer e beber, pode-se então trocar os ovos sem valôr, pelos que tem de ser chocados.

O número de ovos depende do tamanho da galinha e do clima não convindo deitar mais do que ela possa cobrir. Em tempo frio convem que seja menor a quantidade. Geralmente põe-se de 12 a 15 ovos.

ALIMENTAÇÃO: A galinha chocando não se dá mistura, mas, somente grãos como milho, trigoilho, etc, além da verdura, água, areia grossa e carvão. O alimento deve ser posto perto do ninho e mesmo assim algumas galinhas precisam ser tiradas para comer uma vez por dia.

COMBATE AOS PIOLHOS: No 3.º, e no 17.º dias a galinha deve ser pulverizada sob as penas do corpo todo, com uma mistura de uma parte de Fluoreto de Sódio e duas partes de cinza fina ou farinha de trigo, podendo-se usar outro inseticida como piretro, Neccid, HCB a 1%, etc.

A Palha do ninho deve ser trocada e o caixote sapecado no fogo para matar os piolhos.

PASSEIOS: Durante o período de incubação a galinha deve ser solta diariamente ou de 2 ou 3 dias para um ligeiro passeio de meia hora devendo-se cuidar que ela volte em seguida ao ninho. Nos últimos três dias ou do 18.º dia em diante, não se mexe mais no ninho.

MIRAGEM: No fim de duas semanas, os ovos devem ser examinados no Ovoscópio.

Retiram-se os ovos inférteis e os de gêmens mortos.

Se tiverem sido deitadas diversas galinhas no mesmo dia, e, pela retirada dos ovos perdidos, uma delas ficar com poucos ovos bons, estes podem ser distribuídos entre as outras e a galinha vaga, começará outra incubação ou poderá ser forçada a entrar em postura.

OVOS QUEBRADOS: Caso se quebre algum ovo durante a incubação, ele deve ser tirado ime-

HIGIENE INFANTIL

LÚCIO RAMOS

Quando se ouve dizer: «Aquele mãe matou o próprio filhinho!», todo o mundo fica horrorizado. Que mãe desnaturada!... Que féra!... deve ser enforcada!...

Pois bem, podemos dizer a mesma coisa de muita mãe que, por ignorância ou por descuido, deixa morrer o seu filhinho na primeira idade, por falta de higiene. Nem há necessidade de perguntar aos médicos e higienistas.

Vejamos só alguns meios da criança de ganhar doenças e morrer.

1) Mesmo antes de nascer, quando o pai ou mãe tem doenças transmissíveis como a sífilis.

2) Metendo os dedos sujos na boca da criança.

3) Deixando a criança chupar dedo.

4) Dando-lhe leite azedo ou contaminado.

5) Dando-lhe comidas pezadas, antes dos 8 meses ou um ano.

6) Deixando pessoas doentes pegarem a criança ou qualquer um beijá-la.

7) Deixando a criança pôr na boca, coisas apanhadas do chão, seja a chupeta o pão ou qualquer outro objeto.

8) Dando-lhe a mamadeira suja, ou onde as môscas andaram passeando.

9) Dando-lhe o próprio seio sujo.

10) Amamentando ou dando outros alimentos ou guloseimas a todo momento que a criança chora.

11) Deixando a criança suja ou em lugares sujos, em promiscuidade com cães e gatos.

12) Dando banho quente e levando logo a criança para o vento frio.

Só estes 12 erros, são causadores de milhares de mortes na infância.

Como então, uma mãe pode evitar isto?...

RESPOSTAS:

1) *Sujeitando-se os noivos, a exame médico pre-nupcial (antes do casamento).*

2) *Nunca meter o dedo, sujo ou limpo, na boca da criança.*

3) *Não permitir que a criança adquira o vício de chupar o dedo.*

4) *Alimentar a criança até os 8 meses, com o próprio seio e caso não tenha leite suficiente, com leite de vaca, puro ou em mingáus e ainda, com os caldos vitamínicos de frutas e verduras.*

5) *O leite não sendo o materno, deve ser puro, fresco e fervido.*

6) *Evite entregar a criança a pessoas gripadas ou com outras doenças. Evite mesmo, levá-las ás festas ou reuniões ou à visita de doentes. Quando cumprimentar pessoas doentes, lave as mãos. Lave sempre as mãos antes de pegar a criança.*

7) *Se a chupêta cair no chão, lave-a bem antes de devolvê-la à criança. Qualquer comida, biscoito, pão, etc., caída no chão, não serve mais, nem mesmo lavando.*

8) *A mamadeira, logo depois de usada, deve ser muito bem lavada e enrolada em um guardanapo limpo, para evitar as môscas e a poeira.*

9) *Os próprios seios, devem estar sempre bem limpos e cobertos com roupa muito limpa.*

10) *A regra boa de alimentar a criança, é de 3 em 3 horas, havendo um descanso de 8 horas durante a noite. Deve-se acostumar-lá assim, desde o primeiro dia de nascida*

11) *A criança deve tomar banho com sabonete, ao menos uma vez por dia e andar sempre o mais limpa possível. Evite o chão sujo e os cães e gatos.*

12) *O banho quente relaxa a pele e favorece os resfriados, a bronquite e pneumonia. Deixe a criança resguardada, ao menos meia hora depois do banho quente, em dias quentes e uma hora nos dias frios.*

13) *Em caso de doença, não procure os benzedores, mas sim, um médico, ou Posto de Saúde ou então um farmacêutico.*

14) *Mesmo que a criança esteja saudável, procure sempre os conselhos dos médicos ou das enfermeiras dos Postos de Saúde do Estado.*

Alcoolismo ou vício das Bebidas

LÚCIO RAMOS

O diabo impôs certa vez a um infeliz, uma das 3 condições: «Matar o pae, vender a mãe ou embriagar-se!».

O infeliz, achando dolorosas demais as duas primeiras, resolveu cumprir a última, isto é, embriagar-se.

Embriagou-se e neste estado, praticou também os outros dois crimes: Vendeu a mãe e matou o pae.

Isto para significar que a embriaguês, leva o indivíduo a qualquer extremo.

Dizem que o beberrão imita os três animais: O macaco, o porco e o leão!

Imita o macaco, fazendo macaquices, ou palhaçadas; ao porco, fazendo sujeira; e ao leão, tornando-se valente e feroz.

O vício começa imperceptivelmente, com o atraente drinque, o golinho, o aperitivo, o remédio para a dor de dentê ou a pinga para refrescar ou para esquentar, lá uma vez ou outra....

Depois, bebe-se para festejar um acontecimento, ou esquecer uma tristeza.

Também serve para encorajar o tímido, a enfrentar sua dificuldade.

Usa-se para animar as festas, os bailes, o carnaval ou o banho de mar.

Com tantas utilidades, desculpas ou manhas, o alcool, subrepticamente oferece-se no princípio, como um innocente divertimento, depois, como uma necessidade imperiosa e afinal, desmascarado como o vício deprimente e destruidor.

Mais destruidor do que as armas, as fêras ou os terremotos.

Vejamos seus malefícios:

Corróe a saúde, causando doenças do estômago, do fígado, dos rins, dos nervos e do cérebro. O grande psiquiatra Dr. Juliano Moreira afirmou ser o alcool, o maior povoador dos hospícios!

Aféta a descendência: Os filhos dos alcoolatras, são em grande parte, degenerados, tarados, idiotas e propensos ao crime.

Arruína a sociedade: (A) animando a imoralidade nos bailes, nas boates, nas praças, no carnaval, nas ruas; (B) perturbando a pericia dos motoristas, pilotos e maquinistas, sendo o causador de mais de 50% dos atropelamentos, abalroamentos, colisões, naufragios e outros desastres; (C) distraindo a atenção e relaxando os cuidados, causas principais dos incendios, explosões, quedas, queimaduras, envenenamentos, desmoronamentos e outros accidentes de toda espécie; (D) inflama os animos e provoca liberdades, insultos, brigas, conflitos, revoluções e assassinatos em 70% dos casos desta natureza; (E) torna intoleráveis os bêbedos, causando maus negócios, discordias, privações, miséria, prostituição e escândalo nas famílias e a perversão dos filhos.

Assim, podemos destiar interminavelmente, o rasto de corrupção e destruição moral e física, deixado pelo alcool.

Não se deve temer tanto o ébrio que cambaleia pelas ruas, cu cochila nos balcões dos botécos, ou então, dorme o sono da intoxicação alcoólica, esparramado e entamado na rua.

Mesmo aquele que, entorpecido, agita e ensandecido, urina e deféca escandalosamente na via pública, crente de que ninguém o está vendo; mesmo este, não é o pior!

O mais perigoso, é aquele que bebe e não

continua na página 9

Registro de Lavradores e Criadores

No Ministério da Agricultura

Interessado em estabelecer maior contacto entre os lavradores e criadores do Brasil e os órgãos do Ministério da Agricultura incumbidos de dar-lhes assistência e ampará los com o fim de melhorar-lhes as condições de vida e estimar o aumento da produção brasileira, o Governo Federal resolveu criar, naquele ministério, o «Registro de Lavradores e Criadores».

A inscrição de lavradores e criadores é inteiramente voluntária e gratuita. E sendo assim, certamente acorrerão ao Registro os que, demonstrando clarividência compreendam as vantagens que lhes poderão advir da inscrição.

Essas vantagens que serão concedidas gratuitamente, nos limites dos recursos orçamentários, podem ser assim resumidas:

AOS CRIADORES

a) revenda de produtores nacionais ou estrangeiros, mediante pagamento em prestações; vacinação dos mesmos e auxílio para seu transporte;

b) revenda de material e de produtos próprios para criadores em geral, vacinas, sôros, produtos biológicos, químicos ou farmacêuticos, utensílios e pequenos aparelhos de uso veterinário.

c) auxílio para instalação de aparelhagens de pulverização ou construção de banheiros carrapaticidas, sarnicidas ou inseticidas e bem assim para a construção de silos;

d) informações e conselhos sobre doenças do gado em geral e assistência técnica em casos especiais;

e) fornecimento de mudas de amoreira e óvulos de bicho da sêda; auxílio aos produtores de casulos e para a construção de sirgarias (locais destinados à criação do bicho da sêda) e auxílio para a instalação de ressecadores de casulos do bicho da sêda;

f) estudos, projetos e orçamentos para a instalação de estábulos, banheiros carrapaticidas e outras construções rurais e bem assim auxílios para construções de instalações para inseminação artificial e preferência nos serviços de inseminação artificial mantidos pelo Governo;

g) fornecimento de pintos, coelhos e núcleo de abelhas.

h) preferência no fornecimento de mudas e sementes selecionadas de plantas forrageiras (para alimentação de animais).

AOS AGRICULTORES

a) preferência no fornecimento de mudas e sementes selecionadas e assinatura de termos de cooperação para operações agrícolas;

b) revenda de máquinas agrícolas, mediante pagamento em prestações e revenda de instrumentos e ferramentas agrícolas, de acôrdo com a legislação em vigor;

c) assistência técnica, em casos especiais e preferência no fornecimento de inseticidas, fungicidas, etc., assim como estudos, projetos e assistência para a construção de estrumeiras e outras instalações destinadas ao aproveitamento de adubos animais e vegetais;

d) contratos de culturas fiscalizadas, para produção de sementes ou mudas,

e) preferência no fornecimento de mudas e sementes de espécies florestais;

f) distribuição de publicações agrícolas e zootécnicas, bem como informações sobre as atividades agropecuárias do país e relacionadas com a administração pública.

Além das vantagens referidas anteriormente e de outras que se incluírem nos planos de ação do Ministério da Agricultura ou forem concedidas por lei, gozarão os lavradores e criadores inscritos no «Registro de Lavradores e Criadores» do abatimento de 50% nos fretes de materiais e animais destinados ao fomento da produção agropecuária, de acôrdo com legislação vigente.

Os lavradores e criadores do Município que se interessarem pela sua inscrição no Registro dos Lavradores e Criadores, o que será feito sem qualquer despesa, poderão dirigir-se ao AGENTE MUNICIPAL DE ESTATÍSTICA na sede do Município e também na ESCOLA AGROTÉCNICA DO ESPÍRITO SANTO, os quais tomarão todos providências necessárias.

COMO FABRICAR AS MARMELADAS

Amaury H. da Silveira
(Engenheiro Agrônomo)

1 — GOIABADA LISA

Para o fabrico caseiro de goiabada lisa ou comum deve-se proceder do seguinte modo:— Escolher goiabas bem maduras, vermelhas, descascar, cortar ao meio, retirar os caroços, lavar, escorrer e pesar. Colocar num tacho de cobre, ferver ligeiramente, juntar 50 gramas de açúcar para cada 1.000 gramas de massa (goiabada), cozinhar em fogo brando, mexendo sempre com uma colher de pau para não agarrar até atingir o «ponto». Este conhece-se quando a goiabada deixa ver o fundo do tacho ou quando se mergulha uma faca molhada e sai enxuta ou ainda quando colocada num prato frio toma a consistência firme desejada. Tirar do fogo e colocar em latas rasas ou em caxinhas de madeira.

Das sementes se aproveita a mucilagem que as envolvem para o fabrico de geléias, ou então, fervem-se juntamente com as goiabas, neste caso não precisam ser descascadas mas devem ser passadas na peneira e depois pesadas, antes de se juntar o açúcar.

2 — GOIABADA CASCAO

Escolher goiabas maduras, tirar as partes duras e pretas sem descascar, cortar ao meio, retirar os caroços, lavar as metades, escorrer e pesar. Colocar em tacho de cobre, ferver ligeiramente, juntar 600 gramas de açúcar para cada 1.000 gramas de massa, cozinhar em fogo brando, mexendo sempre com uma colher de pau para não agarrar até atingir o «ponto». Praticamente se conhece como ficou descrito acima para goiabada lisa. Tirar do fogo, agitar bem e colocar em latas rasas ou caixinhas de madeira.

3 — BANANADA

Para o fabrico de bananada devem-se escolher frutos maduros, limpos e sãos. Descascar a mão ou por meio de facas de bambú ou de aço inoxidável. Pisar as bananas, colocar num tacho de cobre, juntar 700 a 800 gramas de açúcar para cada quilo de massa e cozinhar em fogo moderado, mexendo constantemente com uma colher de pau até atingir o «ponto». Este conhece-se praticamente pela consistência da massa, tomando uma pequena amostra para ser resfriada em um prato ou quando a massa ao ser atingida deixa ver o fundo do tacho. Atingida a consistência desejada, a bananada é colocada em fôrmas de madeira retangulares e desmontáveis em lugar arejado para resfriar. Finalmente a bananada pode ser embrulhada em papel impermeável para ser guardada. Pode-se também embalar em latas chatas, de pouca profundidade, o que se faz logo que a massa é retirada quente do tacho, sendo esfriada destampada.

4 — MARMELADA BRANCA

Escolher marmelos bem maduros e perfeitos. Esfregar com um pano para tirar os «pêlos» da casca e depois lava-las. Descascar com faca de aço inoxidável, abrir e tirar a parte central e os caroços («coração»). Colocar em vasilha com água e suco de limão. Cozinhar num tacho com bastante água até ficarem macios. Escorrer em peneira fina de taquara, abandonar a água e esmagá-los. Pesar a massa obtida. Fazer um xarope com 1,50 a 2 quilos de açúcar refinado para cada quilo de massa, porém usando água até ponto de quebrar. Retirar o xarope do fogo. Juntar à massa de marmelos peneirando, mexendo bem com uma colher de pau. Levar ao fogo mais brando, continuando a mexer sempre para não pegar no fundo do tacho. Retirar do fogo quando começar a aparecer o fundo do tacho, mexendo ainda um pouco, para depois então despejar em fôrmas de latas.

5 — MARMELADA VERMELHA

Proceder do modo descrito acima, com as seguintes modificações: usar frutos inteiros ou partidos em quartos com casca e caroços, não branquear com água e limão, empregar o mesmo açúcar cristal, adicionar mais água fazendo o xarope de 1:1 e ferver em fogo lento, juntando água até que a massa fique vermelha.

6 — PESSEGADA

Escolher pêsegos «de vez» ou pouco maduros, lavar e cozinhar ligeiramente em pouca água até ficarem moles. Passar em peneira fina de taquara para tirar os caroços e as cascas. Colocar a massa peneirada num tacho. Juntar 700 a 1.000 gramas de açúcar para cada quilo de massa. Levar ao fogo e cozinhar, mexendo sempre com colher de pau, até dar «ponto». Colocar em vidros ou latas e deixar esfriar destampados.

7 — LARANJADA

Ralar ligeiramente as cascas das laranjas azedas ou cortar levemente com faca bem afiada. Cortar ao meio e tirar o bagaço fóra. Passar na máquina de moer carne. Ferver ligeiramente em água. Deixar de molho em água até perder o amargo, durante 3 a 7 dias, mudando a água 2 vezes por dia. Ferver novamente as cascas até que fiquem macias. Passar numa peneira fina de taquara. Pesar a massa obtida. Juntar 700 a 1.200 gramas de açúcar para cada quilograma de massa. Juntar também suco de 2 limões para cada quilo de massa. Levar ao fogo forte, mexendo sempre com colher de pau, até dar «ponto». Despejar em fôrmas de madeira desmontável ou em lata.

Alcoolismo ou vício das Bebidas

CONTINUAÇÃO DA PÁGINA 6

cambaleia, nem briga, nem cochila. É aquele que não parecendo embriagado, está entretanto, com o caracter pervertido pelos efeitos do alcool e torna-se falso, traiçoeiro e lúbrico.

Geralmente ele tem só o nariz mais vermelho, ou os olhos mais brilhantes, como os de um gato à noite, ou ainda, tem as palpebras cerradas e olha só pela fresta, ou ainda, está mais (A) lo e desembaraçado, do que no normal.

Sem aparentar embriaguês, é capaz de cometer os atos mais revoltantes, contra seus melhores amigos e contra sua própria família.

“APOIAR OS PREÇOS AGRÍCOLAS A TODO CUSTO”

«Sob a vigência do programa federal de manutenção dos preços agrícolas, o governo dos Estados Unidos, acumulou produtos rurais no valôr de \$ 6.400.000.000, o que constitue um aumento de 50% em relação ao ano de 1953. Os produtos adquiridos pelo governo federal são: Trigo (\$ 1.990.000.000), milho (\$ 586.000.000), manteiga (\$ 336.000.000) e algodão (\$ 307.000.000).»

(da Carta Semanal n.º 907 do Bureau Pan-Americano do Café).

Transcrevemos esta nota, para documentar no so artigo publicado no número 87, de abril deste ano.

Continuamos afirmando o mesmo ponto de vista. A lavoura precisa ser amparada nos preços dos seus produtos, visto ser a classe produtora por exelencia, a que tem menor remuneração pelo seu trabalho e seus investimentos e a que ainda mantém o equilíbrio econômico da nação.

Os altas preços feitos e os altos lucros obtidos, o são exclusivamente pelos

Isto, porque o alcool, antes de fazer tontear e dormir, induz o indivíduo a ficar encantado consigo mesmo. Convence-o de que ele é ó mais bonito, o mais esperto, o mais espirituoso, o mais ilustre, o mais imune e o mais admirado de todos!

A história do alcoolismo, esta cheia dos crimes mais terríveis desses indivíduos.

Não é exagero pois, a tentação do diabo, contada no começo desta crônica.

Do infeliz que embriagou-se, vendeu a mãe e matou o pai.

O alcool é uma das mais poderosas armadilhas do diabo.

Porcas que comem galinhas e leitões

Muitos criadores têm lutado para acabar com esse vício nos seus porcos e principalmente nas porcas criadeiras. Este vício é devido à alimentação «fraca» que elas recebem.

O alimento que costumamos dar, é milho, fubá, alpim, inhame, mamão, banana e batata.

Tudo isto pode servir para «capados» na ceva, mas para as porcas em gestação ou criando leitões é insuficiente.

É necessária reforçar esses alimentos com leite, leite desnatado, feijão cozido com o fubá, sangue cozido de boi, barrigada cozida, ou então a farinha de carne que encontra-se no comércio.

O sôro do leite não serve para isto. É muito fraco.

Estes alimentos contêm mais proteína que é indispensável à gestação, à lactação e ao crescimento.

Faltando um deles, é que as porcas apesar de comerem muito milho, famintas de proteína e vão procurá-la onde fôr possível, comendo galinhas, pintos e até os próprios leitões.

Procure pois, o criador corrigir esse vício de sua porca, dando-lhes alguns dos alimentos acima indicados.

comerciantes e intermediários.

As COFAPES e COAPES, são organizações incompletas e prejudiciais, porque não ajudam a lavoura e os seus tabalhos de compressão de preços, vem por percussão, refletir-se danosamente na lavoura,

Instruções para matrícula na Escola Agrotécnica

IDADE: Mínima 12 anos, máxima 16 anos.

INSTRUÇÃO: Só podem ingressar nesta Escola, alunos com o diploma do 4.º ano primário, no mínimo. De preferência, com o exame de admissão ao ginásio.

Também podem ingressar no curso Técnico, mediante exames vestibulares, os que tenham o diploma da 4.ª série ginásial.

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS:

- 1) Requerimento do pai, mãe, tutor ou responsável.
- 2) Certidão de idade.
- 3) Atestado de vacina contra varicela.
- 4) Atestado de saúde, passado por um médico da Saúde Pública.
- 5) Diploma ou certificado do curso primário (4.º ano) ou do curso ginásial ou ainda de cursos equiparados ao ginásio.
- 6) Para os maiores de 17 anos, exige-se também o certificado de alistamento militar. Só se aceitam maiores de 17 anos, com o curso ginásial, candidatos ao curso técnico.

NOTA IMPORTANTE: Todos estes documentos devem vir com as firmas reconhecidas em Cartório.

- 7) Cinco fotografias, 3x4 cm, de frente, sem chapéu.

ÉPOCA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS: Os documentos acima citados e as fotografias deverão chegar à Escola, no período de 20 de Dezembro até 25 de Janeiro, impreterivelmente.

CURSO DE ADMISSÃO: Os candidatos ao exame de admissão sem preparo suficiente poderão frequentar na Escola um curso rápido, de 10 de Janeiro a 10 de Fevereiro. Os alunos que frequentaram o 5.º ano primário desta Escola não têm direito a este curso.

CHEGADA DOS ALUNOS: Os que têm de prestar exames de admissão e vestibulares deverão estar na Escola no dia 10 de Fevereiro. Os que têm de prestar exames de 2.ª época deverão chegar no dia 7 de Fevereiro.

Não se aceitam alunos antes do dia 9 de Fevereiro a não ser os candidatos ao curso de admissão.

PROFISSÃO DOS CANDIDATOS: Têm toda preferência os filhos de legítimos lavradores.

Depois, os de outras profissões, que se submetam ao regulamento da Escola.

FUNÇÃO DA ESCOLA: A Escola Agrotécnica só dá cursos agrícolas.

OUTRAS INFORMAÇÕES: Para outras informações, escreva para a Escola Agrotécnica — São João de Petrópolis — Espírito Santo.

Vamos matar

UM FORMIGUEIRO NESTE MÊS?

PORQUE?

Porque a formiga corta laranjeira, abacateiro, mangueira, macieira, caramboleira, fruta de conde, eucalipto, roseira, craveiro, hibiscos, feijão, milho, mandioca, aipim, videira, capieiro, couve, repolho, etc., etc., etc.

Se matarmos bem matado, ao menos um formigueiro por mês, em pouco tempo, estaremos livres de formigas.

Se «espantarmos» só, as formigas, perdemos o tempo e o dinheiro, porque elas voltarão. É um desafôro! A formiga é autoridade? ..

Não?... Porque é então, que nós só plantamos o que ela deixa plantar? ...

COMBATE À BRÓCA DO CAFÉ

Continuação da pág. 3

os «caroços» novos e moles, não endureçam antes de ser feito o polvilhamento, caso isto seja necessário.

Se a colheita do ano passado, foi bem feita ou se foi feito o repasse, não ficando nenhum caroço nos galhos ou no chão e ainda, o nosso cafezal está longe dos outros cafezais, é quasi certo que a broca não prejudicará esta safra.

Fóra disto, de nada adiantará polvilhar café maduro no pé ou amontoado no chão, porque o pó não atinge a broca dentro do caroço.

A broca diminui e para os estragos só quando o café já está quase seco no terreiro e depois, de beneficiado.

Como chocar e criar com galinhas

CONTINUAÇÃO DA PÁGINA 4

imediatamente, tendo-se o cuidado de trocar a palha do ninho e de limpar com um pano húmido em água quente, os outros ovos que ficarem sujos.

ECLOSÃO: Os pintos deverão nascer entre o 20.º e o 21.º dias. Tenha-se o cuidado de não permitir que a galinha saia com o primeiro pinto nascido, deixando os outros que, por qualquer motivo, tenham-se atrasado algumas horas.

Terminada a eclosão, tiram-se as cascas e os ovos gorados, deixando a galinha em descanso com os pintos mais algumas horas.

CRIAÇÃO DOS PINTOS: A criação dos pintos pode ser feita na própria cobertura onde eles nasceram ou melhor, em pequenas casinhas de madeiras

Nos primeiros 20 dias é conveniente que a galinha fique confinada em os pintos em pequenos cercado para que eles se desenvolvam isentos dos perigos. Para isto, é bastante que a casinhola tenha uma grade onde os pintos possam passar, porque assim eles passeiam um porco, nunca se afastando da gaiola.

Neste sistema tem ainda a vantagem de se poder continuar com a mesma alimentação só de grãos para a galinha e ministrar aos pintos outra mais adequada que é a «Mistura», leite, ovos cozidos, bichinhos do capim, etc.

SEPARAÇÃO: Depois de 20 ou 30 dias, as galinhas podem ficar soltas com os pintos, mas em lugar separado das aves adultas e do galinheiro destas, porque é aí que eles se contaminam de doenças e parasitas, que lhes causam maiores estragos.

Para se criar muitos pintos fortes e

transformá-los em aves de boa produção, é condição indispensável que eles se desenvolvam isentos de doenças e de verminoses.

O dormitório deve estar provido de pequenos poleiros baixos para que os pintos se acostumem desde o primeiro mês a se empoleirarem.

Geralmente depois de um mês, eles já estão dispensando o calor da galinha para dormirem nos poleiros.

Quanto maiores forem ficando, maior espaço precisam para exercício.

RESPOSTA À

consulta do Snr. Bernardo Vorpagel

Afonso Cláudio

A vaca deve estar com mamite (inflamação do úbere). Caso até hoje ainda permaneça é sinal evidente de que o caso já passou a crônico.

Aconselhamos o seguinte: se fôr a única do rebanho que assim se apresenta, ela deve ser separada imediatamente. O mesmo se fará com todas as outras que assim se apresentarem.

Desinfetar o local (chão) onde se tira o leite com soda ou creolina, a 3 - 4%.

Dar uma série de 12 ampolas de anaseptil (10 cm³) intra-muscular, de 2 em 2 dias uma por dia.

Esgotar os quartos (tetos) infetadas cada duas (2) horas para evitar a retenção do leite.

Aplicar compressas quentes durante uma hora, 2 vezes por dia

NÃO ESQUECER DE SEPARAR A VACA.

Para todas suas vacas, recomendamos sempre ordenha higiênica e cuidar das feridas das tétas quando esta logo surgirem.

MARCELO C. VAL — Médico - Veterinário

ERRATA

Na 1.ª página, na 2.ª linha, onde está escrito do Espírito, leia-se: do Espírito Santo.

Na 1.ª página, na 15.ª linha, onde está escrito «mão», leia-se: «mãos».

Fabricação de REQUEIJÃO

JOSÉ RIBEIRO DA COSTA
— TÉCNICO EM LATICÍNIOS —



O requeijão não é um produto de grande durabilidade, salvo algumas de suas variedades, tais como: Queijo manteiga, (Nordeste) Requeijão Crioulo (Norte de Minas e Sul da Bahia) que são mais consistentes e recebem técnicas diferentes.

O requeijão que vamos fabricar é o requeijão Mineiro, feito pelo processo de fazenda ou caseiro.

Para essa fabricação temos 10 fases

1.º — LEITE, VASILHAME E AMBIENTE

O leite deve ser obtido em ambiente limpo e recolhido em vasilhame lavado e escaldado. Devemos observar esses princípios a fim de evitar fermentações indesejáveis e conseqüentemente um mal requeijão.

2.º — DESNATAÇÃO

A desnatção pode ser natural ou mecânica.

a) desnatção natural — Quando o leite é deixado em repouso, a gordura, parte mais leve da emulsão, tende a ganhar a superfície, facilitando assim a sua retirada. Deixado, portanto, o leite coagular naturalmente, vamos coletando, em vasilha separada, o creme da superfície, que deverá ser usado, no dia seguinte, no fabrico do requeijão.

b) Na desnatção mecânica usamos um aparelho denominado «desnatadeira». Esse aparelho deve estar rigorosamente lavado e escaldado antes de ser usado.

A velocidade da desnatadeira deve ser encadenciada, obedecendo a campainha reguladora que se encontra no braço da manivela.

O leite desnatado será recolhido em um latão e o creme em outro. Este vasilhame deve estar bem limpo. O creme deve ser guardado em lugar fresco e ventilado, até o momento de ser usado.

3.º COAGULAÇÃO

O leite desnatado, natural ou mecanicamente, deverá permanecer em repouso por 18 a 48 horas, (dependendo do clima), até completa coagulação. A coalhada deve apresentar-se até compacta e fina.

Se quisermos obter uma coalhada melhor e em menos tempo, podemos pasteurizar o leite e usar fermento selecionado até 0,5%

4.º — DESSORAGEM

Verificada a coagulação transportamos a coalhada para um tacho ou panela e aquecemo-la, tendo o cuidado de quebrá-la vagorosamente, facilitando assim a dessoragem. Com o aquecimento os grumos de coalhada se contraem expulsando o soro retido em seu interior. Devemos parar o aquecimento quando os grumos tomarem uma le-

víssima tonalidade amarela e uma consistência borrachenta. Observado o ponto, retiramos o tacho do fogo e procedemos a dessoragem.

5.º — LAVAGEM DA MASSA

Em seguida a massa deve ser lavada com água, duas ou três vezes, diminuindo assim a sua acidez o que nos proporcionará um requeijão mais fino.

6.º — ADIÇÃO DO LEITE DESNATADO OU INTEGRAL

Logo após a lavagem a massa volta ao fogo, sofrendo agitação constante, juntando-se-lhe pequenas quantidades de leite desnatado ou integral. Este leite tem por finalidade facilitar a liga da massa. Se o leite coagular, o que dificilmente se observa em uma massa bem lavada, fazemos a retirada do soro e colocamos mais leite até que este não mais se coagule.

7.º — ADIÇÃO DO SAL

O sal a ser usado deve ser fino e na proporção de 1,5 a 3% da massa.

8.º — ADIÇÃO DO CREME

Ao colocarmos o creme, a massa não deve apresentar grumos. A agitação continua e a gordura (creme) é adicionada à massa. A quantidade a ser usada pode ser nula ou até completa saturação da massa. Assim sendo, deixamos esse ponto ao gosto do fabricante.

9.º — RECONHECIMENTO DO PONTO

O ponto é reconhecido quando a massa não mais apresentar grumos, e quando suspensa pela pá ou colher cair em forma de um filamento liso e compacto.

10.º — ENFORMAGEM

Verificado o ponto, fazemos com a massa ainda quente, a enformagem em caixetas ou qualquer outra vasilha.

Para que o requeijão não grude às bordas do recipiente em que for enformado, é aconselhável passar manteiga ou creme em seus bordos, ou forrar as fôrmas com papel impermeável.

OBSERVAÇÃO — Quando a massa não der uma boa filagem, o que depende muitas vezes do tipo de fermentação sofrida pelo leite, podemos usar citrato de sódio (encontrado em qualquer farmácia), até 3%. No caso de ser usado esse fundente é recomendável diminuir o sal.