

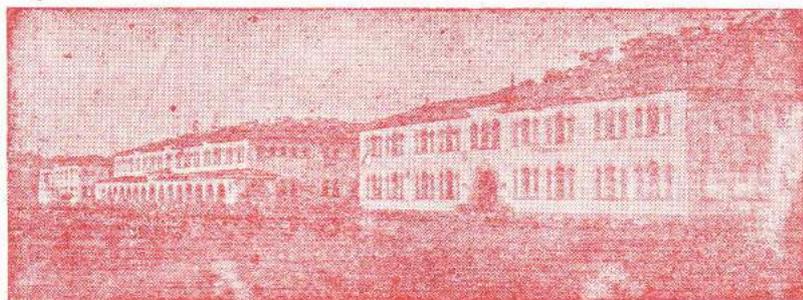
O CULTIVADOR

MAIS PARA OS LAVRADORES, DO QUE PARA OS DOUTORES

GERENTE

A. CASTRO

—————



SECRETÁRIO

T. H. MATOS

—————

Órgão Oficial, Informativo, Agrícola e Cultural da Escola Agrotécnica de Santa Teresa
ANO X — São João de Petrópolis, JANEIRO de 1957 — N.º 118

BEBA MAIS LEITE!

Este era o título de uma pensão ou «república» de estudantes de agronomia, que havia em Viçosa.

Já em Ouro Preto, conheci outra «república» de estudantes de engenharia, que tinha pendurada na fachada, uma garrafa de cachaça!

No anedotário internacional, há aquela do inglês que indo consultar, o médico diagnosticou-lhe «barriga d'água». Depois, de pensar demoradamente, o inglês lembrou-se(!) de um copo d'água que havia tomado a uns dez anos antes, atribuindo a isto a sua doença. É que ele desde moço, só bebia whiskey!

Engraçado, sem graça ou sério, o assunto merece a nossa atenção.

«Beba mais leite», foi o lema de uma campanha promovida há tempos e logo depois, deixada no esquecimento.

Para nós mamíferos, o leite deve ser o alimento obrigatório, principalmente nos primeiros anos da vida e de preferência o leite materno e na falta deste, o de vaca, de cabra ou os leites em pó, enriquecidos com vitaminas, minerais e mais ou menos gorduras e açúcar, de acordo com as indicações médicas.

Passado entretanto o primeiro ano, como bem o disse o ilustre pediatra Dr. Jolindo Martins, vem o «período crítico ou de carencia», porque os pais, por economia ou pensando que o filho já pode «comer de tudo», suprimem-lhe o leite. Verifica-se neste período, a maior porcentagem de mortalidade infantil.

A quantidade de mortes, de raquitismo e de outras enfermidades, causadas pela ausência do leite na alimentação, é enorme.

Realmente o leite e os ovos, são os únicos alimentos naturais e completos. São alimentos nobres, indispensáveis, dificilmente substituíveis, tanto para crianças, como para adultos; para sadios como para doentes.

Por isto mesmo, é que os nutrólogos e higienistas, medem o grau de civilização dos povos, pela quantidade de leite e de ovos consumida «per capita».

Infelizmente, as estatísticas colocam o Brasil entre as nações que consomem menos ovos e leite! Porque não temos leite para beber.

A prova é que milhares de toneladas de leite em pó, estão sendo doadas pelas organizações internacionais, para alimentação dos nossos escolares e refugiados do polígono das secas do nordeste.

Consumimos pouco, porque produzimos pouco também. Eis algumas causas:

1) Produção baixa por vaca, devido a raças improdutivas (Zebú e outras), ou mesmo à ausência de raças (gado pé-duro ou comum) e até por falta de seleção, dentro das raças. É o caso: «Muita vaca e pouco leite».

2) Deficiência de alimentação das vacas leiteiras. Muitos criadores entre nós, acham que para dar leite, basta capim nativo. Acham ainda, que as secas prolongadas, durante as quais as vacas «secam» e o gado morre de fome pela falta do «único» alimento que é o capim nativo, são males irremovíveis e irremediáveis, «porque Deus mandou!»

3) A dizimação periódica dos rebanhos, pelas terríveis zoonoses como a Raiva, a Aftosa, os Carbúnculos Hemático e Sintomático, as Enterites, etc.

Apesar, dessas e outras causas, servirem de desculpas, servem também para nos envergonhar, porque todas tem remédios, em grande parte ao nosso alcance. Se não as remediamos, é por ignorância ou por displicência.

Nem sempre podemos, como é comum, atirar a culpa sobre os governos.

Cabe muito à nossa iniciativa particular.

Queremos e devemos, beber mais leite e menos cachaça.

L. R.

Resultados do ano letivo de 1956

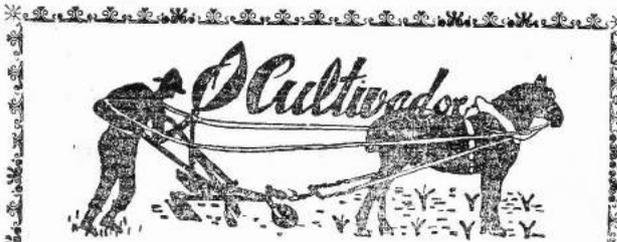
Com o encerramento das apurações do ano letivo de 1956, temos os seguintes números, representativos dos resultados finais:

Técnicos em Agricultura	10
Mestres Agrícolas	4 (1)
Operários Agrícolas	22 (1)
Aradores-Tratoristas	44
Economia Rural Doméstica	20

PROMOÇÕES:

Da 2. ^a para a 3. ^a do Técnico	4 (1)
» 1. ^a » » 2. ^a » »	7 (1)
» 1. ^a » » 2. ^a » Mestria	14 (1)
» 1. ^a » » 2. ^a » Iniciação	23 (1)

(1) Estes números deverão ser majorados após os resultados dos exames de segunda época.



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 de Santa Teresa.

São seus colaboradores os professores e funcionários desta Escola.

“O CULTIVADOR” aceitará com satisfação as consultas dos lavradores e de todas as pessoas interessadas no magno problema da produção.

Assinatura Anual — CR\$ 20,00.

CORRESPONDÊNCIA

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

Fomento a produção de Cafés Fines

A melhoria da qualidade do café não é somente um privilégio de zonas de cultura. Na colheita e na secagem estão segredos onde cada lavrador poderá contribuir, com seus cuidados e com a aplicação da moderna técnica agrícola, para a reconquista de importantes mercados de consumo perdidos pelo Brasil.

Melhore, pois, o preço do seu café, seguindo o maior número possível de recomendações abaixo:

1) Não misture café de varrição com café de colheita; faça uma ou mais varrições se necessário.

2) Faça a colheita em pano.

3) Se não for possível fazer a colheita em pano, derrice o café e faça o seu levantamento no mesmo dia.

4) Separe o café pelos diferentes tamanhos e grau de maturação, através de lavadores ou seletres, antes de iniciar a secagem.

5) Faça o despulpamento de toda a quantidade de café que for possível.

6) Proceda a uma secagem cuidadosa, se possível por processos mecânicos que assegurem a igualdade dos lotes e evitem as influências do clima e da temperatura.

7) Beneficie criteriosamente, separando rigorosamente as peneiras, defeitos e impurezas, com posterior catação de necessário.

(Transcrito do Diário de São Paulo)

Lavrador...

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

RECEITAS DE CULINÁRIA

BOLO «Santos Dumont»

2 colheres manteiga, 1 xícara de açúcar, 1/2 xícara de trigo, 1 xícara maizena, 1 colher de pó royal, leite de um côco e 2 ovos.

Bate-se a manteiga com o açúcar, mistura-se os ovos inteiros e procede-se como os outros bolos.

BOLO DE OURO

3 ovos, 25 grs. de açúcar, 135 grs. de manteiga e 125 grs. de farinha de arroz.

Bate-se tudo muito bem e põe-se 100 grs. de passas. assa-se em forma untada com manteiga.

Forno quente.

PUDIM DE LARANJA

12 ovos, 2 copos de calda de laranja, 2 copos de açúcar, 1 colher de trigo.

Passa-se por peneira fina e leva-se ao forno, em fôrmo untada com calda de açúcar queimado.

BISCOITO DE POLVILHO

2 litros de polvilho, 550 gramas de açúcar, 250 gramas de manteiga, 3 ovos e 1 côco.

BOLO XADREZ

1 xícara de manteiga, 3 de açúcar, 5 ovos, 1 xícara de leite, 2 de trigo, 2 de maizena e 1 colher de pó royal.

Os artigos deste jornal podem ser reproduzidos em parte ou «in totum».

RODOVIA

Rio - Belo Horizonte

Rio (Argus-Press) — Vinte firmas nacionais, 50 engenheiros e 8.000 trabalhadores concluíram, em apenas onze meses, os 222 quilômetros de pavimentação da grande e importante rodovia BR-3 (Rio-Belo Horizonte), constituindo, tal feito — segundo opinião dos técnicos — um «record» da engenharia nacional.

700 MILHÕES DE CRUZEIROS

O custo total da obra, incluindo-se a construção e pavimentação de, aproximadamente, 22 quilômetro de estrada nova, foi de 700 milhões de cruzeiros.

Inúmeros viadutos e pontes foram planejados e construídos, num total de 735 m. lineares, notando-se, entre êles o monumental viaduto sôbre o Rio Formoso, no trecho compreendido entre as cidades de Santos Dumont e Barbacena, com 130 metros de extensão, orçado em 5 milhões de cruzeiros.

O asfalto, de ótima qualidade, empregado na pavimentação dos 222 quilômetros de BR-3 foi produzido, todo êle, na Refinaria «Artur Bernades, em Cubatão, no Estado de São Paulo.

INAUGURAÇÃO

A rodovia Rio-Belo Horizonte será inaugurada no dia 30 de janeiro, data do primeiro aniversário atual govêrno. Sua construção está praticamente terminada, faltando, apenas, pequenos trechos de pavimentação (sômente a capa), nos acessos aos viadutos e às pontes recentemente construídas.

RODOVIA

Presidente «JUSCELINO KUBITSCHEK»

O Ministro da Viação, comandante Lúcio Meira, apreciando, recentemente, proposta apresentado pelo Conselho Rodoviário Nacional, aprovou a nova denominação da BR-3, que será: Rodovia «Presidente Juscelino Kubitschek».

RIO - PÔRTO ALEGRE

Terminados os trabalhos dessa importante via de comunicação para o interior, o Departamento Nacional de Estradas de Rodagem dará início imediatamente, às obras de pavimentação total da rodovia Rio-Porto Alegre, de grande significação, também para a economia do país. (A.A.)

(Transcrite de JORNABRÁS)

O QUE É UMA "FAZENDA" NOS EE. UU. VISTA POR UM BRASILEIRO

«UMA FAZENDA» AMERICANA

Eu e meu companheiro do Estado do Rio o agrônomo e fazendeiro Balbino Bastos França, coubemos ao casal Roberto e Marie Ziss, residente a 30 quilômetros da sede do Grange local.

Casa de dois pavimentos.

Da copa em diante, todos os cômodos são atapetados, paredes cobertas de papel pintado, tal como as casas do Brasil. Agradáveis cortinas melhoraram ainda mais o ambiente. Excelentes poltronas e confortáveis sofás, com «abat-jours» e cestas para descanso dos jornais, combinam o ambiente das duas e na copa há uma geladeira; duas salas de visita, uma menor outra maior.

Ao lado, as máquinas de lavar e enxugar roupa, um rádio e um relógio elétrico. A cozinha, toda moderna, com fogão elétrico, apresenta agradável aspecto. As refeições são preparadas em 15 a 20 minutos, uma vez que os gêneros são comprados enlatados, o «beef» já vem cortado, o pão em fatias, o leite pronto para servir.

A dona de casa, aqui, não, tem como no Brasil, os problemas de arrumação de cozinha. E' só lavar os pratos. Ali estão a água fervendo e o enxugador automático, também elétrico para ajudá-la.

Antes de chegarmos, nos relatou o próprio senhor Roberto Ziss, êste mandara matar e desossar um de seus bois, no matadouro, sendo a carne devidamente cortada para «beefs» e outras iguarias, colocada naquele depósito frigorífico.

PORTAS SEM CHAVES

Fato que despertou nossa curiosidade na residência do sr. Roberto

Ziss, observado pelos demais membros do grupo que se hospedaram em outra casa, foi a ausência absoluta total, de chaves nas portas, tanto nas de saída como nas de entrada.

NENHUM EMPREGADO

Todos os serviços da casa, todos, sem exceção, são feitos pela senhora Roberto Ziss, que cozinha lava e arruma e ainda ajuda ao marido em determinadas ocasiões do ano, quando se torna intenso o serviço no campo.

Além de dirigir o moderno «Oldsmobile», modelo 1956, fazendo muita coisa pelas relações do fazendeiro com o mundo exterior, a senhora Roberto Ziss, quando se torna preciso, dirige o trator, que constitui uma das dezoito máquinas agrícolas da propriedade. Tudo é feito pelo sr. Roberto Ziss, que nunca admite empregado. Êle sozinho lavra e cultiva os 12 alqueires geométricos (150 acres) de sua propriedade. Dos 150 acres, 121 estão cultivados e os demais em mato (que êles chamam florestas), vales, estradas internas, etc. As pequenas florestas, com cerca de 18 acres - disse o fazendeiro - existem porque fica muito caro desbastá-las e preserva as águas e as aves. As fazendas desta região têm, em média, 100 anos e a sua divisão obedece ao sistema dos tempos da colonização.

Os exploradores foram deixando os pequenos matos, bem como os sucessivos proprietários. Antigamente, o gado pastava no meio das florestas aproveitando a relva então existente, pois, debaixo das árvores é onde

Continua na página 9

OS 10 MANDAMENTOS DOS PAIS

- 1 — Dar brasileiros ao Brasil, para que o Brasil seja dos brasileiros.
- 2 — Proteger e defender a mãe, moral e materialmente, antes e depois do nascimento do filho.
- 3 — Registrar o filho no cartório ao nascer, a bem de seu futuro.
- 4 — Evitar que o filho adquira doenças pela boca ou pela pele; pelo ar ou pela terra; pela falta ou pelo erro da alimentação.
- 5 — Curar a cegueira moral e intelectual de seu filho, educando-o em casa e instruindo-o na escola.
- 6 — Curar a doença corporal de seu filho com remédios próprios e não com simpatias e abusões.
- 7 — Evitar ser ocioso, ingrato, mentiroso, ladrão, hipócrita, imoral, covarde ou traidor, para que o filho não siga seu exemplo.
- 8 — Ensinar o filho a amar a seu Deus e a sua Pátria e a seguir as suas leis.
- 9 — Conservar para seus filhos a fertilidade da terra que o sustentou.
- 10 — Ajudar o pai pobre e o pai ignorante a cumprir estes mandamentos.

«Semana da criança» de 1944, em Santa Teresa — Estado do Espírito Santo.

Em Janeiro a VI Semana Ruralista para o Clero

A UREMG PROMOVERÁ IDÊNTICO CERTAME PARA AS RELIGIOSAS, EM FEVEREIRO

A Universidade Rural do Estado de Minas Gerais, através do seu Serviço de Extensão, fará realizar a sua 6a. Semana Ruralista para o Clero, no período de 21 a 26 de Janeiro e a 4a. Semana Ruralista para religiosas, de 4 a 9 de fevereiro próximo.

PROGRAMA DA SEMANA RURALISTA PARA O CLERO

Época: de 21 a 26 de janeiro de 1957

Local: Escola Superior de Agricultura — Viçosa.

Assuntos: Cafeicultura, Conservação dos Solos, Sivicultura, Economia Rural, Apicultura, Avicultura, Bovinocultura, Suinocultura, Horticultura, Pomicultura, Culturas diversas.

Condições: Solicitar inscrição por carta ou telegrama ao Chefe do Serviço de Extensão da UREMG — Viçosa, MG — até a véspera da inauguração dos trabalhos.

Hospedagem: Gratuita, não havendo despesas de espécie alguma.

PROGRAMA DA I SEMANA RURALISTA PARA RELIGIOSAS.

Época: De 4 a 9 de fevereiro de 1957;

Local: Escola Superior de Ciências Domésticas — Viçosa, M.G.

Assuntos: Avicultura, Apicultura, Economia Doméstica, Alimentação, Nutrição, Decoração, Enfermagem, Puericultura, Artes Aplicadas.

Condições: Solicitar inscrição, por carta ou telegrama, ao Chefe do Serviço de Extensão da UREMG — Viçosa, MG — até a véspera da instalação dos trabalhos.

Hospedagem: Gratuita — A Universidade dispõe de alojamentos. Também dará assistência religiosa em sua capela provisória, pelo capelão, Pe. Antonio Mendes.

As religiosas não terão despesas de espécie alguma na Universidade.

(Transcrito de O Diário, B. Horizonte).

DESENVOLVE A CAFEICULTURA TÉCNICA NA ZONA NORTE DO ESTADO

A experimentação de café na Escola Agrotécnica
Cresce o interesse para as futuras Exposições de "Cafés Finos"

Dr. ALAOR FERREIRA DA SILVA PINTO
Assist. Téc. Agrom. do I. B. C.

DESENVOLVE A CAFEICULTURA TÉCNICA NA ZONA NORTE DO ESTADO

Justamente com o Dr. Nelson da Costa Melo, Diretor do I. B. C., tivemos oportunidade de percorrer recentemente, vasta Região cafeeira, situada em diversos Municípios do Norte do Estado, destacando-se principalmente os de Colatina e Barra de São Francisco.

Ficamos realmente, bem impressionados, com aquela rica e próspera Região, onde se nota o desenvolvimento da cafeicultura, graças ao emprêgo da técnica moderna.

O trato racional das lavouras cafeeiras, a formação de novos talhões dentro dos princípios técnicos; os trabalhos de recuperação de cafezais já em depouperamento, bem como os modernos processos de colheita e preparo do produto, foram por nós observados em muitas das propriedades visitadas, cujas instalações de despulpamento, secagem em terreiros de tijolos, secadores mecânicos, etc, nada ficam a desejar para muitas fazendas paulistas.

Fazemos aqui, uma referência especial à propriedade do Sr. Rafael de Carvalho, sem dúvida alguma a maior organização agrícola daquela rica Região, e que no ano passado, produziu mais de 3.000 sacas de «Café Fino». Além desta espectacular produção de cafés finos, que foi vendido ao preço acima de Cr\$ 3.000,00 a saca, sua propriedade ainda produz 3.300 sacas de café de terreiro (na lavoura) e que depois de beneficiado em máquinas modernas, etc... ainda passou por um serviço de catação manual, que a fazenda mantém.

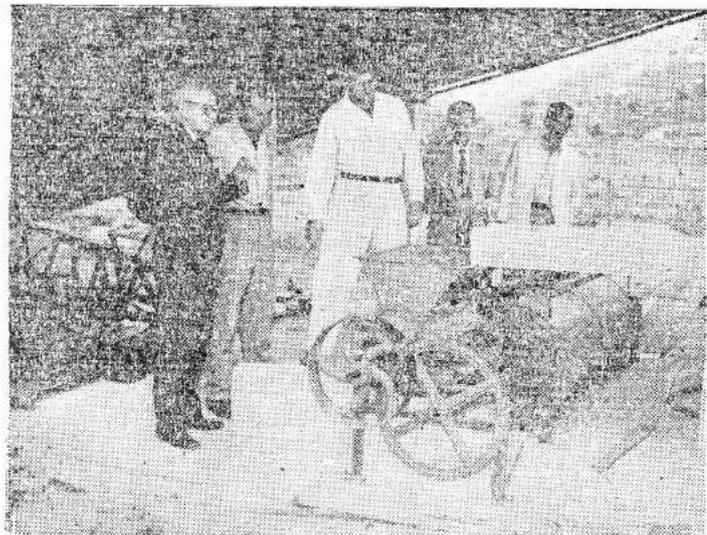
É bem interessante o sistema de trabalho do Sr. Rafael de Carvalho, homem inteligente, ativo e de grande tino comercial; para o serviço de catação manual por exemplo êle adotou o seguinte:

Pagou Cr\$ 50,00 para a catação de 1 saca de café; Cr\$ 50,00 perdeu na quebra de peso com a saída de impurezas etc..., com êsse serviço, contudo, o café tipo 7/8 foi transformado em tipo 6 e recebeu um acréscimo de Cr\$ 300,00 por saca, assim nas 3.300 sacas obteve um lucro líquido de Cr\$ 200,00 por saca, ganhando portanto, Cr\$ 660.000,00.

O trabalho que o Sr. Rafael de Carvalho está desenvolvendo no Norte do Estado, em prol da melhoria da qualidade do café felicitosamente, está sendo seguida por muitos outros cafeicultores e é justamente por esta razão que acreditamos no futuro do café no Espírito Santo e na Campanha da produção de «Cafés Finos», que estamos levando a efeito em nosso Estado.

A variedade de café «Mundo Novo», que está sendo introduzida em larga escala aqui no Estado, por intermédio do I. B. C. e outros Órgãos ligados à cafeicultura, tem

Continua na página 6



O Dr. Nelson da Costa Melo, Diretor do I. B. C. o Dr. Alaor Ferreira da Silva Pinto, Assistente Técnico Agrônomo do I. B. C. o Sr. Decilcio Destéfani e o Sr. Heraldio Melo, radiador do I. B. C., quando examinavam as instalações de Despulpamento do Sr. Francisco Felipe dos Santos em Barra de São Francisco.

CONTINUAÇÃO DA PÁGINA 6

bém já chegou até lá, acreditamos que essa nova variedade, futuramente, ainda venha a predominar na nossa zona cafeeira, em virtude da rusticidade, produtividade e adaptação, qualidades estas, que já se vem notando aqui no Espírito Santo.

A EXPERIMENTAÇÃO DE CAFÉ NA ESCOLA AGROTÉCNICA

A Seção de café da Escola Agrotécnica, realmente está bem encaminhada no que diz respeito aos trabalhos de seleção e experimentação; devendo este fato recair no apóio e dedicação que o Sr. Diretor Dr. Lúcio F. Ramos, vem dispensando à esta seção; particularmente nestes últimos anos.

O início destes trabalhos, de Melhoria do Café, datam de janeiro de 1954, quando sob a orientação de um Técnico do Instituto Brasileiro do Café de São Paulo, Dr. Francisco Chagas, foi instalada uma sementeira de café, com 11 variedades proveniente do Instituto Agronômico de Campinas, variedades estas, consideradas do material básico de maior valor daquele Estabelecimento de Experimentação e Pesquisas.

Por motivos vários, entretanto, as mudas produzidas não foram suficientes para atender ao Plano da Seção de Café do I. A. Campinas e patrocinado pelo Instituto Brasileiro do Café, que era o da Instalação de um Ensaio Nacional de variedades de café.

Posteriormente, entramos em entendimento com a Seção de Café do I. A. Campinas, por intermédio do Dr. Alcides de Carvalho, ilustre técnico daquela Repartição e o idealizador do referido Plano Nacional, obtivendo novas sementes, permitindo assim que prosseguíssemos nos nossos trabalhos.

Com instruções do Departamento de Assistência à Cafeicultura do I. B. C. e da Seção de Café do I. A. Campinas, instalamos, em 30 de outubro de 1954, nova sementeira com 11 variedades proveniente de Campinas e a variedade caturra, proveniente de um talhão selecionado na Escola Agrotécnica.

Atendendo a todos os requisitos de ordem Técnica foi feito o plantio a 6 de maio de 1955 do Ensaio Nacional de Café na Escola, atendendo ao delineamento em blocos agrupados ao acaso, com 12 tratamentos e 6 repetições. O plantio foi feito com 4 mudas individuais por covas, sendo previamente adubadas com adubos químicos e orgânicos. Espaçamento adotado 3,50x2,20 ms. O número de covas, incluindo a bordadura de bourbon vermelho atingiu o número de 484 e ocupando a área de 3.727 m².

Ainda em 1955, procedeu-se dois replantios afim de manter no Campo Experimental o número de 4 mudas por cova, para garantir o valôr do Experimento.

Felizmente, embora o tempo não tenha favorecido, mas, utilizando um conjunto de irrigação por aspersão, podemos garantir o desenvolvimento das mudinhas e formar assim o referido Ensaio Nacional de Café.

Em janeiro de 1956, tivemos a satisfação de receber na Escola, o Dr.

Alcides de Carvalho, que teve o ensejo de inspecionar os nossos trabalhos, tendo aquele renomado técnico em café, reconhecido o valor do nosso Ensaio, que felizmente está sendo bem conduzido; tendo ainda apresentado várias sugestões e se prontificado a colaborar em tudo o que fôsse preciso para o desenvolvimento da nossa Seção.

Finalmente, vamos efetuar no presente ano, a primeira colheita individual, que será levada em conta para as futuras conclusões de valor técnico.

Vamos proceder também a colheita de mais 3 campos pilotos para multiplicação de sementes selecionadas; bem como a colheita individual, de várias «matrizes» da variedade Caturra previamente selecionadas.

Entrarão em produção este ano os seguintes campos de multiplicação de sementes selecionadas e que pretendemos aumentar:

1.º) LCJ—20 — Bourbon amarelo; situado em uma encosta noruega nos fundos da apicultura; semeio: 16/1/54. Plantio: 30/11/54.

2.º) LC—376—11 — Bourbon vermelho; situado ao lado da silvicultura; semeio: 16/1/54, plantio: 7/2/55.

3.º) LC — 662 — Bourbon vermelho; situado em frente a pocilga; semeio: 30/10/54; plantio 2/7/56.

A Seção de Café além de outros talhões de Caturra, possui também um outro campo para multiplicação de sementes da variedade Mundo Novo, recentemente instalado: Semeio: 20/1/55; plantio: 9/10/56; e uma coleção de variedades exóticas e comerciais de café; esta coleção, instalada ao lado do Campo Experimental, conta com 15 variedades de Coffea arabica, e mais duas outras espécies a Coffea canephosa e Coffea dewevrei: Semeio: 16/8/54; plantio: 12/6/55; também entrará em produção este ano.

Enfim, no que diz respeito à Experimentação de Café, aqui na Escola Agrotécnica, temos a dizer que confiamos no prosseguimento destes trabalhos, pois contamos com a valiosa cooperação e apóio da direção da Escola e dos demais órgãos oficiais ligados à cafeicultura, no plano estadual e federal.

Continua na página 10



Em uma das fazendas do Sr. Rafael de Carvalho em Barro de São Francisco, vemos o ilustre cafeeiro, em companhia do Dr. Nelson da Costa Melo, Diretor do I.B.C.; Dr. Alair Ferreira da Silva Pinto, Sr. Deolindo Destéfani, Dr. Merçon, Presidente do B. de São Francisco, Sr. Heraldo Melo Redator do I.B.C. e outros, tomando um «café de bebê» molto produzido na fazenda.

APIIM E MELADO

Para substituir o milho e os farelos NA CRIAÇÃO DE PORCOS

O milho tem sido até agora, o alimento principal na criação e na engorda de porcos.

Mas, infelizmente, êsse importante cereal, está escasseando e subindo de preço, tão assustadoramente que para muitos, não há mais vantagem no seu emprego para porcos.

Aliás, há muito tempo, que o milho cultivado só a poder de enxada, tornou-se uma cultura gravosa, isto é, que não dá lucro. Dá é prejuizo.

Na hora em que o lavrador abrir os olhos e der mais o valor, ou melhor, der o real valor ao seu tempo e o seu trabalho, êle, ou mecanizará completamente sua lavoura de milho ou preferirá comprá-lo a dinheiro para o gasto.

Assim sendo, o milho é atualmente uma cultura gravosa e também um alimento gravoso para porcos, como para aves.

Procurou-se então um sucedâneo mais econômico. Voltaram-se as vistas para os resíduos de trigo, o farelo, o farelinho e o remoido, mas, êstes também, já não chegam para a terça parte dos interessados.

No dia de vender «farelo» em Vitória, filas enormes de interessados formam-se desde alta madrugada, à espera de serem despachados depois de oito horas, e, as vêses a metade perde o seu trabalho e o seu sacrificio, porque o farelo acabou!

Continúa-se procurando outro sucedâneo.

Segundo informações fidedignas, o Dr. Paulo Miranda Henriques, chefe do Serviço de Suinocultura em Minas, está preconizando com segurança e ótimos resultados, o emprego de raspa de mandioca e melado de cana.

De acôrdo com notícias de jornais, no Estado do Rio, o Professôr Domingos Abbês, economista e médico veterinário da Secretaria da Agricultura, apresentou ao respectivo Secretário, um relatório de estudos feitos, preconizando o FARELO INTEGRAL DE MANDIOCA, como alimento capaz de substituir os resíduos de trigo e o fubá de milho na alimentação dos porcos.

Este produto, segundo o relatório, deverá certamente entrar em uma composição adequada para suprir-se de elementos de que é deficiente, para então ser ministrado com sucesso aos porcos.

Êle é obtido pela a moagem e desidratação das raízes, ramas e fôlhas da mandioca.

Aqui mesmo no município de Santa Teresa, alguns criadores já estão empregando com ótimos resultados, o próprio caldo de cana, em lugar do melado, na engorda de porcos, e que é um processo simplificado e acessível por enquanto a qualquer criador.

Assim pois, a própria mandioca ralada e sêca ao sol, misturada ao caldo de cana, poderá contribuir para resolver o problema do pequeno criador.

Nunca se esqueça entretanto, que, de acôrdo com os métodos clássicos e as análises existentes, a mandioca, assim como outras raízes e tubérculos e o melado, são alimentos ricos respectivamente em amidos e açúcares, necessitando portanto, um complemento proteico como a farinha de carne e a de peixe, o leite desnatado, os grãos de leguminosas e finalmente os resíduos de trigo.

Sem êste complemento, há necessidade de maior quantidade de melado ou raízes, na base de 5 partes, para substituir 1 1/2 partes de concentrados balanceados.

Na realidade, as pequenas criações de colonos, que nunca são mantidas dentro de regimes clássicos de alimentação, poderão beneficiar-se com a adição de melado, ou mesmo do caldo de cana, na ração dos cevados.

L. R.

A EXCURSÃO DOS TÉCNOLANDOS À SÃO PAULO

Dr. Alaor F. da Silva Pinto

Não podíamos deixar de notificar pelo «O Cultivador» algumas impressões sobre a Excursão de caráter científico, à São Paulo, recentemente realizada; Excursão esta que a Escola todos os anos proporciona aos alunos da última turma do Curso Técnico em Agricultura.

Este ano, graças a cooperação do Instituto Brasileiro do Café, da Secretaria da Agricultura - Terras e Colonização e da Superintendência do Ensino Agrícola e Veterinário, podemos concretizar uma grande «Excursão» que se estendeu desde a Zona Norte do Espírito Santo até a Região Central do Estado de São Paulo.

Tomaram parte na Caravana, cuja chefia esteve sob minha responsabilidade, os novos tecnolandos, além de 2 grandes fazendeiros do Estado, Sr. Darcy de Paula Gaiher de Alfredo Chaves e o Sr. Aristóbolo Alberto Soares de Guacuí, o Assistente Técnico, Agrônomo do I.B.C. José Maria de Oliveira, e o Redator do I.B.C. Heraldio Melo.

Sem dúvida alguma foi de grande valor para todos nós técnicos e profissionais da agricultura o que tivemos oportunidade de ver e observar na prática, vários problemas agrícolas focalizados em diversas condições de meio ambiente.

Além das visitas oficiais às Repartições Públicas, inerentes à Agricultura e vários Estabelecimentos de Ensino Agrícola, visitamos ainda o Instituto Agrônomo de Campinas, tendo percorrido demoradamente a Seção de Café daquele grande Estabelecimento de Experimentação e Pesquisas Agrônomicas.

Dentre as grandes fazendas de café visitadas no Estado de São Paulo, destacamos a Fazenda Paraizo do Sr. Luiz Bianchi, onde o equilíbrio técnico da associação café-ave está revolucionando a cafeicultura; outra fazenda também muito bem conduzida, a do sr. Dario Meirelles, tem o seu equilíbrio técnico assentado na exploração de café-gado.

Muitos proveitos podemos tirar na visita a estas duas grandes empresas agrícolas, onde se observa rigorosamente o emprego da Técnica Agrônômica Moderna.

Um dos pontos altos da nossa Excursão, foi sem dúvida, a observação no preparo do nosso principal produto agrícola (o café) em São Paulo, onde tivemos ensejo de observar todo o processo como é feito pelo

O que é uma "Fazenda" nos . . .

Conclusão da pág. 4

existia capim, devido ao frio e as geadas.

PRODUÇÃO E ENGORDA DE GADO

Das culturas da propriedade, a principal é a do milho, com 61 acres cultivados; trigo, com 25 acres; feijão soja, com 19; aveia, com 9 e alfafa, com 8 acres. Segundo depoimento do meu hospedeiro, a colheita é variável, de produto para produto, com exceção do trigo, para o qual o governo garante o preço mínimo sobre 24 acres plantados. Fora daí, não garante o preço fixo. O que o fazendeiro plantar a mais, seja um acre sequer, do estabelecido para o trigo, terá que ser destruído quando o fato é verificado pelo fiscal do governo federal. Do que produz, o sr. Roberto Ziss vende o trigo e o feijão soja. O restante, consome na engorda de gado, cerca de 80 a 100 rezes por ano.

Atualmente, está com 86 rezes em fase de meia engorda. Dêsse modo, toda a produção da fazenda destina-se a engorda de gado, sendo esta a sua renda principal, além de alguma criação de galinhas. Segundo seu depoimento, uma réz dá, de lucro, por cabeça, depois de vendida, mais do dobro do custo. Os 86 bois, por exemplo, engordados no ano passado em 10 mezes, foram comprados a 11 dolares cada um e vendidos 30 dolares, depois de engordados durante 10 mezes. A produção de milho por acre, é de 80 a 100 «búchels». (mais ou menos 7.000 litros por hectare).

RENDA

A renda total da fazenda, no exercício de 1955, segundo sua última declaração do imposto de renda, que eu examinei, foi: Renda bruta, 8.887 dolares e 95 centavos; renda líquida, 1.966 dolares 68 centavos. Pagou de imposto de renda 59 dolares. Em 1953, quando teve que reformar suas máquinas agrícolas, adquirindo novas unidades, com o que gastou cerca de 2.000 dolares, seus lucros desapareceram e o sr. Roberto Ziss, durante 6 mezes, precisou trabalhar numa fábrica de montagem de refrigeradores, onde ganhou o suficiente para equilibrar suas finanças e voltar à fazenda.

(Transcrito do Diário da Noite, 7-1-57)

I.B.C.; nos serviços de fiscalização e exportação do café pelo porto de Santos.

Enfim, a Excursão à São Paulo, agradeu plenamente a todos nós, Técnicos e lavradores que dela, tomaram parte, vindo a ser um verdadeiro estímulo, para todos, unidos no mesmo ideal, de produzir mais, econômica e tecnicamente melhor.

Desenvolve a cafeicultura técnica na...

Continuação da página 7

CRESCE O INTERESSE PARA AS FUTURAS EXPO- SIÇÕES DE «CAFÉS FINOS»

Como já é do conhecimento de todos, a Escola vem fazendo realizar por ocasião da «Semana do Lavrador», a Exposição de Café. Considerando o café como nosso principal produto agrícola de exportação e dando-lhe maior destaque, a Escola regulamentou a sua Exposição em separado, dos demais produtos agrícolas.

É interessante observar o desenvolvimento e o interesse que esta Exposição tem alcançado de ano para ano. Examinando os laudos de classificação, fornecidos pelo Instituto Brasileiro do Café, é bem fácil aquilatar o desenvolvimento que estes conclaves tem apresentado, quanto a melhoria do tipo e da bebida das crescentes amostras que tem concorrido à estas referidas Exposições.

A última Exposição por exemplo, tomou um caráter bem mais amplo, em virtude do apêio

que tivemos do Governo do Estado, I.B.C. e Ministério da Agricultura; fomos muito bem sucedidos, tendo sido aclorado neste conclave o cafeicultor Rafael de Carvalho, que merecidamente alcançou o 1.º lugar da Exposição, com sua amostra tipo 4 de bebida «apenas mole», e com a sua espetacular produção de mais de 3.000 sacas, vem a constituir sem dúvida, um dos maiores produtores de «Cafés Finos» do país. Nós outros, que mantivemos contacto com



Na foto, vê-se o Dr. José Farah, examinando a florada de um dos primeiros talhões de Café Caturra, formados aqui na Escola Agrotécnica, em Julho de 1951.

os cafeicultores, especialmente os daqui de nossa Região, podemos afirmar que é de se esperar para as futuras Exposições, resultados ainda bem melhores que os obtidos anteriormente.

Deve-se isto, especialmente ao reflexo do estímulo dado pelo conclave anterior, e ao sucesso que vem alcançando a Campanha dos Cafés finos em nosso Estado.

SOCIAIS



Fizeram anos janeiro:

Paulo Simonassi e Sebastião de Souza, servidores desta Escola.

Aniversariou no dia 1.º de janeiro o interessante menino Pedro Gustavo, filho do casal Gilda-Ramiro Monteiro de Souza.

Aos aniversariantes, os votos de perenes felicidades e muitos anos de vida.

Alimentação e saúde das crianças

Verduras, legumes e frutas contêm substâncias que favorecem o desenvolvimento da criança, dão-lhe ossos fortes, dentes saudáveis e boa musculatura. A criança mal alimentada adoece frequentemente e é sempre franzina e fraca.

Faça de seu filho uma criança sadia, dando-lhe sempre verduras, legumes e frutas às refeições.

(Do S.N.E.S.)



ENXERTO DE MANGUEIRAS E ABACATEIROS

POR MARIO JALIL

Durante muitos anos, o enxerto de garfo e o de escudo, nos abacateiros, foram os principais sistemas de multiplicação empregados em nossa Escola; depois, as recomendações oportunas de S. John Lynch, professor da Universidade de Miami, Florida, e de Bruce Delin, horticultor da Estação Experimental de Homestead, no mesmo estado, iniciaram-nos no emprêgo do enxerto *veneer* (ou de folheado), o qual, além de ser de mais fácil prática, tem dado resultados excelentes, a julgar não só pela sua elevada percentagem de eficácia, mas também pelo rápido crescimento e a perfeita união do cavalo (padrão) e do hóspede.

Tanto na mangueira como no abacateiro, a altura a que deve se enxertar dependerá do diâmetro do cavalo; no entanto, ao considerar-se o diâmetro, deve dar-se importância à altura a que se deve efetuar esta operação, que é a de 4 a 6 polegadas.

Enxerto da Mangueira: No caso desta árvore, o enxerto pode ser feito em cavalos com meia polegada a uma polegada e meia de diâmetro, quer dizer, quando eles já tem uma zona de câmbio definida e parte lenhosa suficiente para lhes manter a rigidez. A aparência da casca há de variar de um rosado verdoso a um verde bem definido; para além deste estado de maturação, a casca apresentará uma cor grisalha. Em qualquer destes estados, a operação pode ser efetuada com êxito. O garfo (hóspede) a ser usado deve ter de duas a tres polegadas de comprimento, com um diâmetro de 3/8 de polg. a 1/2 polegada, e com uma gema terminal próxima a iniciar um renôvo. As folhas que ficam aderentes ao garfo devem ser retiradas antes de se fazer a enxertia.

Uma vez que o cavalo e o garfo apresentem as condições indicadas, deve se começar por fazer o corte no cavalo, o qual terá aproximadamente duas polegadas de comprimento e a uma profundidade tal que não se chegue a cortar a parte lenhosa do mesmo, permitindo unicamente separar a casca de lenho; o pedaço de casca será logo removido com um corte transversal, feito em forma de môsca, e que servirá ao mesmo tempo para que o garfo se apoie nêlo como num suporte.

No garfo, o corte será feito em plano

oblíquo, começando a pouca distância da gema terminal, e estendendo-se até o estrêmo do garfo; do lado oposto do corte anterior deve se fazer um segundo corte em plano oblíquo, e com mais ou menos 1/8 de polegadas, a fim de permitir que o garfo encaixe devidamente na môsca feita no cavalo, de maneira que a zona do câmbio, tanto do garfo como do cavalo, coincidam.

A operação final é a amarração, para o que se está usando, com excelentes resultados, o material plástico conhecido sob o nome de *Vinyl film*, com a espessura de... 0,0035 de polegada. Ao efetuar-se a amarração, somente 1/4 a 1/2 de polegada do garfo deverá deixar-se a descoberto para facilitar o desabrochar da gema. Isto é muito importante.

Quando a gema começa a brotar, deve-se podar uma terça parte da folhagem do cavalo, para assim se forçar a gema a crescer. Passadas algumas semanas, pode se tirar a amarração, corta-se o cavalo gradualmente, até se chegar à união, é costume usar *tutores*, que também o ajudam a manter a posição vertical, com a finalidade de que, ao fazer-se a transplantação da árvore enxertada em seu lugar definitivo, ela fique com a forma desejada.

Enxerto de Abacateiro: Tratando-se do abacateiro, o enxerto de escudo pratica-se da mesma forma que para a mangueira.

O cavalo estará pronto para ser enxertado quando o seu diâmetro, da mesma maneira, atingir de meia polegada a polegada e meia.

O garfo deverá ter uma gema terminal, prestes a desabrochar em um novo crescimento. Em muitos casos, quando não se dispõe de material suficiente com gema terminal, pode se fazer uso de uma gema lateral proveniente do mesmo ramo donde se tirou o garfo com gema terminal, devendo o garfo ter, em ambos casos, o comprimento desejado, quer dizer, de duas a tres polegadas. A amarração e os procedimentos posteriores à enxertia são idênticos aos da mangueira.

Transcrito de «A FAZENDA», 8-1956

PLANTAS ORNAMENTAIS

ENXERTIA DA FLÔR DE SÊDA

Para se obter espécies mais vigorosas e produtivas é aconselhada a enxertia da flôr de sêda em cactos de três quinas que é encontrado comumente em qualquer pedreira.

A enxertia consiste em cortar o cactus em pedaços de vinte centímetros mais ou menos e em cada quina fazer uma fenda. Em forma de cunha, introduz-se uma pequena parte da planta da flôr de sêda em cada fenda, tendo-se o cuidado de prendê-la transpassando de lado a lado de cada quina um espinho do próprio cactus que serve de cavalo. Este espinho impedirá que a goma existente no cavalo expulse o cavaleiro.

O cactus enxertado, uma vêz plantado, não deverá ficar exposto à chuva, ou receber água antes de dez dias mais ou menos, pois, esta depositada na fenda antes de sua cicatrização, provocará o apodrecimento do cavaleiro. A partir daí, os cuidados serão mínimos, pois, sendo o cactus planta de regiões áridas, própria dos nossos sertões onde as chuvas são escassas, dispensa qualquer comentário sobre a simplicidade de sua vida, que entre os vegetais é talvez o mais humilde.

Desempenha, entretanto, papel preponderante na arte da decoração, apresentando vários aspectos com suas formas e alegrando o ambiente com suas lindas e variadas flôres.

DÁLIAS E CRISANDALIAS

A dália e crisândalia, são plantas genuinamente americanas, vegetando e florescendo magnificamente nos mais variados climas do Brasil, proferindo, todavia, as regiões de clima frio, onde seu crescimento é mais rápido, produção melhor e suas flôres apresentam melhor aspecto.

Multiplica-se por batatas ou estacas.

No primeiro caso, começa-se pelo tratamento das batatas. Em fins de abril ou princípios de maio, quando as hastes estiverem completamente secas, corta-se estas a 5 cm. de altura do solo arrancando-se depois as batatas. Estas, serão selecionadas e guardadas ao abrigo do sol e umidade para serem

plantadas dois meses depois (no mês de julho), tendo-se o cuidado de não enterrar muito as batatas, (8 cm. no máximo), e regar pouco para evitar o apodrecimento das mesmas.

Quanto ao espaçamento, depende da variedade que se vai cultivar, dando-se maior espaço as espécies de flôres grandes, nunca, porém, ultrapassando 80 cm., pois, do contrário, haverá desperdício de terreno que poderia ser utilizado por outra cultura.

No segundo caso, isto é, o plantio por estacas, tem-se a vantagem de poder praticar o cultivo em qualquer época do ano. Consiste em escolher galhos já bem maduros, para enviverá-los em seguida nos canteiros ou plantá-los logo no lugar definitivo. Este processo apresenta somente o inconveniente de requerer maior cuidado nos transportes quando se quer adquirir variedades de regiões distantes. Neste caso, aconselha-se o transporte de batatas, que resistem até dois meses fora da terra.

O solo deve ser rico e poroso. É necessário que haja boa distribuição de água para se obter bom êxito na produção.

BIGÔNIA E SEU CULTIVO

Cultivada como tem sido, a bigônia pelas donas de casa, que preferem a decoração de suas residências com plantas vivas, vem evidenciar a simplicidade de sua cultura.

Devemos lembrar, todavia, que sendo ela uma planta delicada, prefere o ambiente de estufa, não se devendo portanto, nunca expô-la diretamente aos raios solares, principalmente nas horas mais quentes do dia, e sempre protegê-la dos ventos.

Para isto, recomendamos a sua cultura em pequenos ripados, obedecendo a orientação do sol, de modo que as plantas possam receber somente o sol da manhã, que é o mais benéfico às suas vidas.

O solo deve ser poroso e bem rico em matéria orgânica.

A sua multiplicação é feita por fôlha ou por rizoma. No primeiro caso, deve-se escolher as fôlhas bem maduras e dividi-las em várias partes, aproveitando não somente a parte do pedúnculo como também as principais nervuras existentes na fôlha e enviverá-las para enraizamento em caixas com terrço (terra da mata) ou areia. Depois de enraizadas e brotadas serão levadas em vasos para o pequeno ripado.

Por rizoma, é mais simples, porque este pode ser plantado diretamente nos vasos, observando os mesmos cuidados dispensados ao enviveramento pelo processo de fôlhas.

São conhecidas inúmeras variedades de bigônia, apresentando estas, lindos aspectos e diferentes cores. As mais comuns entretanto, são as denominadas «rex» e «semperflorens».