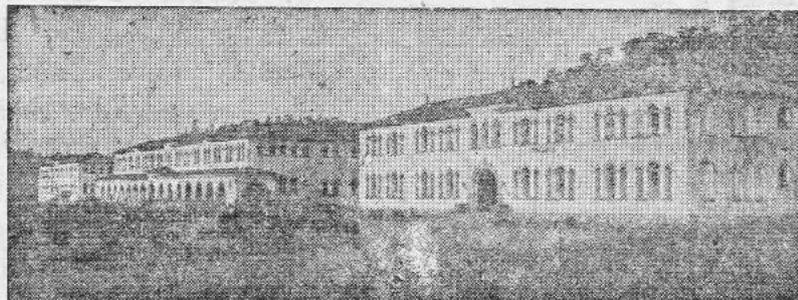


O CULTIVADOR

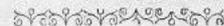
GERENTE

A. CASTRO



SECRETÁRIO

T. H. MATOS



MAIS PARA OS LAVRADORES, DO QUE PARA OS DOUTORES
Órgão Oficial, Informativo, Agrícola e Cultural da Escola Agrotécnica de Santa Teresa

ANO X — São João de Petrópolis, MARÇO de 1957 — N.º 120

SEMANA DO CAFEICULTOR

EM CONJUNTO COM A

11.ª SEMANA do LAVRADOR

E A

ACLAMAÇÃO ANUAL DO REI DOS CAFÉS FINOS

Financiada e orientada pelo Instituto Brasileiro do Café, por iniciativa do Dr. Nelson Costa Melo, Diretor I.B.C. realizar-se-á em conjunto com a tradicional SEMANA DO LAVRADOR, da Escola Agrotécnica de Santa Teresa, de 5 a 10 de Agosto do corrente ano, a 1.ª Semana do Cafeicultor Capixaba.

Nessa mesma Semana, e ainda sob o patrocínio do I.B.C., funcionará a 4.ª Exposição de Café, que desde o primeiro ano, vêm crescendo em popularidade.

Essa 4.ª Exposição de Café, terá âmbito estadual e poderá ser disputada por cafés de qualquer zona do Estado.

Na 3.ª Exposição, realizada no ano passado já figuraram muitos lotes de cafés finos, dentre os quais, destacaram-se os do Sr. Rafael de Carvalho, levantando o 1.º Prêmio, classificados que foram, como Despolpados, tipo 4, Bebidas Apenas Mole. Como sabemos, Rafael de Carvalho, surgiu de repente, no Norte do Rio Doce (São Francisco), conquistando imediatamente o título de Rei dos Cafés Finos do Espírito Santo, tornando-se também conhecido das maiores autoridades

do Café, reunidas na grande concentração de Colatina.

Este ano, pelo que estamos observando, surgirão novos candidatos a este honroso título e ainda, pela repercussão que terá, não só no Estado, como em todo Brasil, divulgado pela imprensa, ele será muito disputado daqui por diante.

Estamos cogitando de instituir um troféu, constituído de Diploma de Honra assinado pelas altas autoridades e uma taça de prata, para ser adjudicada ao vencedor, por ocasião das tradicionais Semanas e Exposições desta Escola.

O diploma ficará de propriedade definitiva do vencedor anual, mas a taça passará para as mãos do vencedor seguinte, ou então continuará em poder do mesmo, se ele continuar vencendo o páreo anos seguidos.

Oportunamente será profusamente divulgada a regulamentação especial para esse torneio anual dos cafés finos, organizada por técnicos do I.B.C.

Além disso, continuará a distribuição dos demais prêmios, como vem sendo feito nos anos anteriores.

PREPAREM-SE POIS, CAFEICULTORES CAPIXABAS!

SOCIAIS

Aniversariam em Março:

Dr. João S. Caldas da Silveira,
chefe do Núcleo de Indústrias Rurais
desta Escola.

Os servidores: Ettore Anichini,
Clebes Cardoso, José Francisco de
Souza, Vicente Rímoto, Carlos Lani
e Herval M. de Souza, todos servido-
res desta repartição.

Os alunos: Leonel Ferreira da
Cruz, Loudivaldino H. G. Bigghi, New-
ton Clarismundo de Oliveira, Antonio
Alaôr Gracelli, Zildo de Alcântara

Soares, Aldevan Fardin, Iosiél Ran-
gel de Souza, Jairo Mendes de Viei-
ra, Oswaldo Passamani, Jadir José
Marchesi, Euygenes Brandão Farias,
Emit Siqueira Feres, Augusto Rober-
to Vieira, José Atmenara Scarton,
Neacir José de Souza, José Moria
Coser e Jacy Stinguel.

Aos aniversariantes o «O Cultivador» alguma crescentes felicidades e uma longa existência.



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 mágnio problema da produção.

Assinatura Anual — CR\$ 20,00.

CORRESPONDÊNCIA

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

Para enfrentar o futuro

A criança, a quem tudo se facilita, acostuma-se a ver satisfeita qualquer de suas vontades. Se, ainda pequena, lhe contrariam um capricho, tem crises nervosas, tornando-se adulta, se sofre um insucesso, desanima e dificilmente consegue equilibrar-se na vida.

Eduque seu filho, ensinando-lhe a contentar-se com o razoável e sem lhe satisfazer todos os desejos, para que, mais tarde, ele saiba vencer dignamente as dificuldades da vida.

S.N.E.S.

A fossa ou privada e o sapato, são as duas armas realmente eficazes no combate ao amarelão: uma evita a disseminação do verme e o outro evita a infestação do indivíduo. O tratamento medicamentoso é um a de segundo plano, porque sem as duas primeiras o problema sempre recomeça.

(SPES de São Paulo)

A MOSCA DOMÉSTICA

Será que ela acabará tomando conta da terra ?

De 294 insetos voadores apanhados em uma casa, 202 (60 por cento) eram a mosca comum ou Mosca doméstica. Esses números, tirados do relatório de um engenheiro sanitário, não são, de modo algum, extraordinários. As moscas domésticas constituem, com grande folga, os mais numerosos de todos os insetos que vivem no ambiente do homem.

Os algarismos que se seguem mostram a tremenda capacidade de reprodução da mosca doméstica — com todos os perigos, dêsse fato decorrente, para o alastramento de muitas enfermidades.

Foi calculado que uma única mosca doméstica, havendo botado 120 ovos em 15 de Abril, podia, teoricamente, ter sido responsável, por volta de 10 de Setembro, por uma família de nada menos que..... 5.598 720.000.000 de moscas adultas.

Outro investigador calculou que um par de moscas pode produzir, no período de um único verão, 325 923 200.000.000 de descendentes.

EM SEIS MESES...

Um especialista francês, Dr. L. Sanner, Médico Geral das Tropas Coloniais, faz o seguinte cálculo:

A vida de uma mosca adulta é de 30 dias, tempo durante o qual a fêmea põe 75 a 150 ovos diários. Tomando-se o número mais alto e admitindo-se que toda a prole viva, o número de descendentes de um casal de moscas será, em seis meses, 191×10^{17} .

O resultado dêsse cálculo será um número astronômico.

O MUNDO FICARIA SUBMERSO.

Se encararmos o fenômeno por outro ângulo, talvez possamos fazer uma idéia melhor:

Dando-se o volume de 25 milímetros cúbicos a cada mosca nascida daquela união, o volume total da sua população, gerada em apenas três meses, seria suficiente para cobrir toda a superfície do globo terrestre com uma camada... de moscas da espessura de 14 metros !!!

Acrescente-se, agora, a essa idéia assustadora o fato comprovado de que numa única mosca doméstica já se têm encontrado 100 000 bactérias provenientes de excrementos

humanos — e então pode-se começar a compreender o perigo que este inseto considerado tão comum representa.

UMA PRAGA PARA A INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS

Pouca gente avalia os prejuízos que os mosquitos causam à indústria de laticínios.

Provas levadas a efeito pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos, mostraram que durante a época das moscas o gado tratado com inseticidas ganhou uma média de 50 libras mais, em peso, por cabeça, comparado ao gado grandemente infestado de moscardos.

A Universidade de Illinois demonstrou que o gado leiteiro protegido contra os moscardos produz 10 a 20% mais de leite. Também comprovaram os pesquisadores daquela universidade que mesmo um número moderado de mosquitos que picam o gado pode reduzir até de 20% a produção de gordura de manteiga.

OS MOSQUITOS ZOMBAM DA DIELDRINA

O Serviço de Saúde Pública dos Estados Unidos dá notícias de uma experiência feita nas cercanias de Savannah, na Geórgia. Trinta fossas ou privadas externas foram tratadas com Dieldrina, dez com DDT e vinte deixadas sem tratamento, para comparação.

Dentro de quatro semanas, as que haviam sido tratadas com Dieldrina mostravam um rápido AUMENTO na população de moscas domésticas.

Contagem média de moscas domésticas por mês

Tratamento	De Maio a Setembro, inclusive				
Dieldrina....	193	254	1.374	1.204	1.946
DDT.....	15	7	103	14	36
Nenhum.....	3	13	5	16	10

As privadas tratadas com HCB, Clordane e Aldrina também mostraram um aumento na geração de moscas. Desconhecem-se as razões de tais resultados.

(Os leitores interessados em mais detalhes poderão encontrá-los em *US Public Health Reports*, Agosto de 1956, Vol. 71, n. 8)

Eléments d'Hygiène Rurale Tropicale. Section de Documentation Militaire de l'Outre-Mer.

Apôio do Clero às Semanas Ruralistas

O movimento de Semanas Ruralistas está mobilizando os líderes das nossas populações do interior para o encaminhamento e solução dos seus principais problemas. Além dos técnicos e autoridades federais, estaduais e municipais, o clero católico participa ativamente daqueles certames, promovidos pelo Ministério da Agricultura, através do Serviço de Informação Agrícola.

Com o apôio do atual ministro da Agricultura, Sr. Mário Meneghetti, êsse programa será ainda mais intensificado no corrente ano, sendo que, já neste primeiro semestre, oito Semanas Ruralistas terão lugar em diversas unidades federativas.

O calendário está assim organizado: Ponta Negra, Rio Grande do Norte, de 21 a 26 de janeiro, em colaboração com a arquidiocese de Natal (D. Eugênio Salles; Lapa, Paraná, de 3 a 9 de Fevereiro, arquidiocese de Curitiba, (D. Manoel D'Eboux); Rio do Sul, Indaial e Jaraguá do Sul Santa Catarina, de 10 a 16 de fevereiro, diocese de Joinville (D. Inácio Krause); Ijuí, Rio Grande do Sul, de 17 a 23 de fevereiro, diocese de Santa Maria (Mon. Walmor Battú); Campina Grande, Paraíba, de 10 a 16 de Março, diocese de Campina Grande (D. Otávio Aguiar); Surubim, Peranambuco, de 17 a 23 de março, paróquia de Surubim (Mon. Ferreira Lima); Estrêla-Gramaço, Rio Grande do Sul, de 5 a 11 de maio, arquidiocese de Porto Alegre (D. Vicente Scherer); e Marau, Rio Grande do Sul, de 12 a 18 de maio, diocese de Passo Fundo, D. Cláudio Colling.

(De Informação Agrícola n.º 135)

CULINÁRIA RURAL

CREME DE CLARAS

6 ovos, 12 colheres de açúcar, meia colherinha de chá de limão, gotas de baunilha, meio litro de leite, duas colheres de maizena e uma xícara e meia de ameixa seca em compota.

Modo de fazer: Batam as claras em neve, junte o açúcar e continue batendo. Em seguida, juntem o suco de limão e a me-

tade das ameixas em compota bem esmagadas, mas sem a calda. Untem a fôrma com manteiga e despejem nela a mistura das claras, já em neve. Levem ao forno moderado para corar. Quando o suspiro estiver levemente corado, retirem a fôrma do forno e depois que esfriar virem o suspiro sobre um prato de vidro, bem amplo. Em volta dêsse suspiro espalhem um creme feito com meio litro de leite, 6 gemas, duas colheres de sopa de maizena, açúcar à gosto e um pouco de baunilha. Enfeitem o creme com ameixas espalhadas em volta e no centro do suspiros.

COBRE COLOIDAL: Novo amigo da lavoura

Honorato de Freitas

Rio (ARGUS-PRESS) — O justificado interesse pelo progresso da nossa agricultura, me conduziu a um assunto mais técnico, para apresentar os primeiros resultados de um fungista que está revolucionando a lavoura brasileira, graças às experiências conduzidas por técnicos nacionais do mais alto padrão profissional.

Trata-se de um produto estudado na Holanda por N. V. - Philips-Roxane que representa um processo revolucionário no que concerne à aplicação do cobre na agricultura em substituição a conhecidíssima calda bordalêsa, a qual com a apresentação do fungicida cobre coloidal Duphar, passa para o ról dos fungicidas em desuso.

A principal vantagem do novo fungicida reside na sua eficiência, pois, experiências realizadas na Divisão de Defesa Sanitária Vegetal atestam de maneira impressionante a eficiência do produto, tanto que os resultados aferidos não deixam a menor dúvida com relação as vantagens do cobre coloidal Duphar, em cotejo com outros produtos.

Assim, por exemplo, segundo o fitossanitarista Carlos Henrique Reiniger, as experiências foram feitas com 3 grupos, que se chamou A - cobre coloidal 250 cc por 100 litros, B - Oxidoreto - de cobre a 500 grs por 100 litros e T - Testemunha sem tratamento.

Após cinco pulverizações nos grupos em observação aquele abalizado técnico da D. D. S. V. registrou o seguinte resultado: Grupo A - (cobre coloidal) 3,95% de fôlhas atacadas; Grupo B - 16% e Grupo T - 75 e após a décima pulverização o resultado é mais impressionante, porque já se refere aos frutos: Grupo A - 83% de frutos; Grupo B - 44% e Grupo T 3%

Ao lado disso, o novo produto, está pronto para ser usado, na proporção que varia de 150 até 300 cc por 100 litros de água, dependendo da cultura, sendo de rotar-se que na experiência foram usados 250 cc 100 litros de água.

A embalagem por sua vêz representa também uma vantagem, pois aparece em sacos de matéria plástica com capacidade para 5 litros, de modo que a mistura é muito simples; bastando adicionar o cobre coloidal à quantidade de água necessária e agitar para imediatamente ficar em condições de ser aplicado podendo ser associado a qualquer

outro inseticida com base no DDT, no BHC, etc., assim como não apresenta toxidez, não mancha as flores e frutos, não queima e não causa nenhum dano ao crescimento da planta, nem a textura do solo.

A embalagem é muito prática, pois, cada saco de matéria plástica com 5 litros vem dentro de uma pequena caixa de papelão que por sua vez em número de doze, forma uma caixa maior, custando cada litro 85 cruzeiros.

De:sa forma estamos certos de que os lavradores encontrarão, agora, maior facilidade para o uso de cobre coloidal nas suas lavouras de tomate, uva, batata, pepino, cacáu e plantas cítricas sujeitas à uma série de doenças como podridão, melanose, fungão, antrachinose e até a podridão parda do cacáu, que constitui uma série doença a se refletir na economia brasileira.

As experiências feitas na Holanda, e já confirmadas no Brasil, sôbre a fitotoxidez, já demonstraram que o novo fungicida que vem de aparecer no Brasil o cobre coloidal Duphar, com uma concentração de 0,3 % corresponde em eficiência a uma calda bordaleza preparada com a concentração de 2%.

Também em São Paulo, as experiências confirmaram os resultados obtidos na Holanda, conforme se vê da informação abaixo.

«Procedeu-se, em São Paulo, uma experiência em tomateiro com a concentração de 0,5% do «Cobre Coloidal»; equivalente praticamente a uma Calda Bordaleza de 3,5 por cento. Este trabalho foi executado no verão passado, cujas temperaturas chegaram a 40.º C, obtendo-se mesmo assim, uma produção de frutos, em pêso, que foi inferior a da testemunha em apenas 9 (nove) quilos, acrescentando-se a isto, que a incidência de doenças nesta última, foi nula».

Na Bahia, o Instituto Agrônômico do Leste, está fazendo experiências sôbre o comportamento do nosso fungicida e o seu diretor-agrônomo José Pereira de Miranda Júnior está bastante satisfeito com os primeiros resultados.

Portanto, estão de parabéns os fruticultores e os horticultores brasileiros com o aparecimento do novo fungicida cobre coloidal Duphar. (A.A.)

«SE A CRIANÇA VOTASSE...»

Este é o curioso título do livro escrito pelo conceituado pediatra Dr. Jolindo Martins. (Pediatra ou médico de crianças).

Em essa curiosidade, êle mesmo explica na justificação que constitue o prefácio de sua pequena-grande obra, em defesa da criança e em crítica pelo descaso de pais e autoridades, em face de assunto de tão grande importância, que é a saúde e o bem estar dos brasileiros de amanhã, indefesos e desprotegidos.

Este jornalzinho, desejoso de ser útil aos seus leitores da zona rural, andava à procura de uma autoridade no assunto, que se dispusesse a escrever gratuitamente artigos de puericultura, para ajudar também as crianças do campo, assistidas sim, pelo amor dos pais, mas, desassistidas desde o nascimento, de recursos médicos e mesmo dos conhecimentos mais rudimentares dos pais.

Por acaso, encontramos um dos interessantíssimos capítulos de «SE A CRIANÇA VOTASSE...», publicado em «Folha do Norte» que se edita em Colatina.

Não pudemos furtar-nos de reproduzi-lo, mesmo sem autorização do ilustre autor.

Tivemos entretanto, o cuidado de procurá-lo, na primeira ocasião, para com êle, negociar a transcrição do seu livro em «O CULTIVADOR».

Mas, êle não quiz cobrar nada! Mais ainda: Não publicou o livro com intuito de lucro!

Escreveu-o para satisfazer o anseio imperioso do seu coração nobre, de fazer chegar mais longe, se possível aos ouvidos de todos os pais, um grito de alerta, um pedido fervoroso em benefício de seus clientelinhos sofredores e quase abandonados.

Vamos pois, publicá-lo todo, a partir deste número e pedimos a todos que o lerem, que o façam ler pelos parentes e amigos, para que assim, possamos, ajudando o autor, fazer mais um pouco de esforço consciênte, pelo bem dos nossos futuros agricultores.

“JUSTIFICANDO ÊSTE LIVRO”

Ah! se a criança votasse...

Como seria diferente sua sorte neste País onde ela morre aos magotes no seu primeiro ano de vida!

Quanta coisa divertida e interessante iríamos assistir, se por uma absurda felicidade, as crianças adquirissem súbitamente o direito de votar e serem votadas!

Como seria cômico, ver um certo grupo de políticos profissionais procurar saber afobadamente, por exemplo, quais são os «legítimos direitos da criança brasileira», frase feita tantas vezes pronunciadas por êles nos comícios de tôdas as campanhas eleitorais!

E não seria mesmo de dar gargalhadas, a gente assistir a cena desses demagôgos a correr para as bibliotecas, afim de saber qual o verdadeiro conceito de «Mortalidade infantil», expressão que sempre rendeu a certos «mitingueiros», frenéticos aplausos, quando precedida dos adjetivos «calamitosa», «espantosa», ou «aviltante»?

Divertidíssimo também seria presenciar o aqadamento de Ministros e Secretários a procurar saber com todo o sincero empenho, por exemplo, o motivo por que a carrocinha de leite chegou depois das 8 horas da manhã em certo bairro proletário, ou as razões por que em certo dia do ano uma escola isolada de Caixa Prego deixou de distribuir a merenda aos alunos.

Não teríamos surpresas também se um legislador, tomado de súbita ternura pela infância desnutrida, propuzesse a pena de morte para o marchante que tivesse a audácia de pensar em um aumentozinho no preço da carne.

Isso tudo sucederia... se a Criança votasse. E isso, é naturalmente sonho, miragem, fantasia; mas, afinal, ninguém nos pode impedir de ter um lindo sonho, como não há quem nos impeça de fotografar e exibir a realidade brutal.

E a realidade dos problemas da infância em nosso País, nada tem de côr-de-rosa: — ela é plúmbea, tendendo para a côr das trevas.

Somos uma Nação cuja população morre na infância e cuja Criança sucumbe pela fome. Não sabemos comer, não sabemos vestir e não sabemos morar; aos poucos que o

Continua ao lado

Continuação da página 6

sabem, nenhum benefício traz êsse conhecimento, porque só um reduzido e privilegiado grupo tem possibilidade econômica de utilizá-lo.

Milhares de crianças morrem de fome anualmente no Brasil; mas isso não faz corar de vergonha, nem empalidecer de remorso, à maioria dos nossos dirigentes bem nutridos.

Centenas de milhares de crianças neste País, passam meses e meses seguidos sem tomar uma só gota de leite, mas isto só confrange o coração dos politicoides na hora em que eles preparam sua campanha eleitoral.

Para minorar essa dolorosa situação, aceitamos, e rogamos mesmo de mão estendida, sem qualquer pudor cívico, uma esmola de leite a uma generosa Nação que não sabe o que vai fazer dos seus excedentes alimentares.

Importamos descaradamente não só o leite, como a manteiga, a carne, os óleos vegetais, as gorduras animais, a batata, o peixe, as frutas e até os palitos.

«Deitados eternamente em berço esplêndido», não tardará que estejamos importando até o café da Belgica, da Holanda ou de Portugal.

Nesse estado de decomposição cívica, moral e econômica em que vivemos, quem mais sofre é a Criança, por duas importantíssimas razões: 1.º) ela não pode protestar; 2.º) seus pais, que ignoram quase tudo, ignoram principalmente que seus filhos passam fome e de fome é que morrem quasi sempre.

Diante dêsse estado de coisas, parecemos que nós os puericultores e pediatras do Brasil, precisamos sair da cômoda e contemplativa situação em que temos vivido; precisamos nos convencer que de quase nada têm valido à nossa infância as buriladas conclusões e as bem intencionadas recomendações de nossas idealísticas Jornadas de Puericultura e Pediatria, já que elas ficam sepultadas em verdadeiros túmulos que são os Anais dêsses conclaves memoráveis.

Pareceu-nos por isso, que as conclusões das pesquisas que temos feito, deveriam ser levadas pela imprensa leiga diretamente ao povo, tentando criar opinião pública que force os Governos a encarar êsses problemas com mais objetivismo e sinceridade.

Foi assim que desde Agosto de 1955, passamos a escrever todos os dias um artigo de vulgarização de conhecimentos de Puericultura no «O Diário», de Vitória, na seção que intitulamos «Por estranho que pareça», porque os títulos de quase todos os artigos contrariavam tabús e credices de nossa gente, nos assuntos que dizem respeito à saúde e a alimentação de nossa infância.

Atendendo agora a sugestões, conselhos e pedidos inúmeros que muito nos desvaneceram, êste volume enfaixa a maioria dos artigos já publicados.

Se as classes dirigentes de nosso Estado, (a quem se deve a iniciativa e uma parte das despesas da publicação dêste livro) bem com as do País, vislumbrarem algum mérito no que se vai lêr, perdoaremos de certa formá a nós mesmos, a audácia que tivemos de enfeitar o pediatra e puericultor modesto que somos com a multicolorida plumagem do cronista.

Junho de 1956

JOLINDO MARTINS

Rua Aleixo Neto, 1283

Vitória — Espírito Santo



LAVRADOR:

Faça de "O CULTIVADOR"

seu auxiliar na lavoura por

apenas Cr\$ 20,00 anuais.

Estímulo do Governo Estadual aos CAFÉS FINOS

Pela Lei n. 502, de 6 de julho de 1951, ficaram instituídas as bonificações para os cafés de tipos 2, 3, 4, e 5, produzidos no Estado. Como se sabe, esta Lei tinha por escopo premiar os produtores de cafés finos, uma vez que o que se pretendia era estimular aquele que cultiva a terra, fornecendo-nos a maior fonte de divisas que possuímos.

Entretanto, a execução do dispositivo legal tem apenas beneficiado os intermediários, uma vez que tais bonificações têm sido concedidas aos cafés e não aos seus produtores.

Tendo em mira corrigir esta anomalia, o Governador Lacerda de Aguiar, dirigiu, em 28 de janeiro último, uma mensagem ao Legislativo Estadual, junto a qual enviou o ante-projeto de lei, modificando o critério da distribuição dos prêmios, fazendo com que estes revertam em benefício dos lavradores, revogando, pois, o art. 6.º da lei n. 502 e demais disposições em contrário.

ANTE - PROJETO DE LEI

O GOVERNADOR DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO — Faço saber que a Assembléia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte lei:

Art. 1.º — Ficam instituídos, anualmente a favor dos produtores de cafés considerados «BEBIDA MOLE», produzidos neste Estado, os seguintes prêmios:

- | | | |
|----|---|-------------------|
| a) | Para o produtor classificado em 1.º lugar | — Cr\$ 350.000,00 |
| b) | » » » » » 2.º » | — Cr\$ 250.000,00 |
| c) | » » » » » 3.º » | — Cr\$ 150.000,00 |
| d) | » » » » » 4.º » | — Cr\$ 100.000,00 |
| e) | » » » » » 5.º » | — Cr\$ 50.000,00 |

Parágrafo único — Haverá, ainda, quatro prêmios de Cr\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil cruzeiros), a título de estímulo, distribuídos entre os produtores imediatamente classificados.

Art. 2.º — Somente terão direito aos prêmios de que trata o artigo anterior os cafés DESPOLPADOS, CAPITANIA e de TERREIRO ou COMUM quando preencherem os seguintes requisitos:

1.º CAFÉ DESPOLPADO

- Boa seca;
- Côr característica e uniforme;
- Tipo 4 para melhor;
- Boa torração;
- Bebida mole (doce);
- Boa fava peneira 16 inclusive para cima.

2.º CAFÉ CAPITANIA

- Tipo 6 para melhor;
- Procedência de zonas «habitadas» desse café;
- Boa fava para grada;
- Boa torração para fina;
- Bebida e aroma característico;

3.º CAFÉ TERREIRO

- Boa seca;
- Côr uniforme;
- Boa fava peneira 16 inclusive para cima;
- Boa torração;
- Bebida mole (doce);
- Tipo 4 para melhor;
- Não serão admitidos os cafés chumbados ou barrentos;

(Seguem-se os artigos 3.º ao 6.º regulamentando a adjudicação dos prêmios).

(Transcrito de «O DIÁRIO» de Vitória)

CAFÉ matéria prima de produção da mais alta QUALIDADE

AVELINO RIBEIRO

— Sabemos, por milhares de experiências realizadas pelo extinto Serviço Técnico do Café que, em tôdas as zonas cafeícolas do país, o fruto do cafeeiro, quando bem maduro, constitui matéria prima para obtenção de um produto da mais alta qualidade, tão reclamada e procurada pelos mercados consumidores.

Da maneira de colher e preparar êsses frutos maduros depende a qualidade final.

Na Colombia, por exemplo, onde mais de uma centena de técnicos altamente especializados se ocupam com a assistência, propaganda da intensificação cultural e melhoria da qualidade, só se conhece um processo de colheita: catção a dedo dos frutos maduros que são depositados em cestos apropriados.

Façamos um confronto com o processo generalizado nas nossas fazendas: quando 60% a 70% dos frutos estão maduros, é iniciada a colheita, que consiste em arrancar de cada ramo frutos maduros, verdoengos, verdes, sêcos e fôlhas. A isto «derrixa». Essa derrixa é iniciada nos talhões que apresentam maior percentagem de maduros e segue-se pelo cafezal afóra, enquanto o produto fica esparramado na terra algumas semanas antes de ser apanhado e transportado para os terriços.

Na operação da apanha, usa-se vassouras para amontoar e peneiras para retirar as fôlhas, terra e outras impurezas grosseiras. Essa é a matéria prima em 98% das nossas fazendas, para o preparo dos cafés do Brasil. Nêle encontramos, dada a sua prática rudimentar, paus, pedras e grãos podres.

Com matéria prima tão heterogênea, é impossível obter-se um produto de qualidade superior.

Um cuidado se impõe: aproveite-se o entusiasmo que está despertando essa patriótica Campanha dos Cafés Finos para organizar um serviço perfeito de assistência técnica e centros experimentais de estudos dos problemas ligados ao nosso principal produto.

Além do entusiasmo faz-se necessário o emprêgo de medidas objetivas e uniformes, planejados para todos os nossos produtores do País, a fim de que essa Campanha, que agora se inicia, seja coroada de êxito.

(Transcrito de A Gazeta)

Beba mais LEITE!

Pelas estatísticas, a produção anual de leite no Espírito Santo, é de 38 milhões de litros. Deduzidos 6 e meio milhões gastos na fabricação de queijo e 2 milhões na de manteiga, ficam cerca de 30 milhões para o consumo «in natura». Esta quantidade, dividida entre os 924.000 habitantes, dará 32,31 litros por ano para cada pessoa o que equivale a menos de 90 gramas por dia. Isto é cálculo que não representa a realidade, pois, há muitas crianças e muitos velhos que só conheceram o leite materno! Um povo que não bebe leite se definha.

É por isto que insistimos: «BEBE MAIS LEITE!»

L. R.



Emprego da Mandioca

no combate à carência alimentar do rebanho mineiro

Experiências em caráter de urgência, tidas como de alta significação, vão ser procedidas em Divinópolis, no Estado de Minas Gerais, tendo por objetivo o aproveitamento da mandioca para combate à carência alimentar do rebanho montanhês. Segundo informações ao Ministério da Agricultura, êsses experimentos serão realizados na Usina de Alcool Motor de Mandioca, naquela cidade, agora ampliada com a montagem de uma fábrica de amido. Cuida-se da possível obtenção de um subproduto alimentício da mandioca, a que se atribui alto valor nutritivo, destinado a servir como forragem para porcos, aves etc.

A iniciativa fundamenta-se em recentes estudos do Instituto Nacional de Tecnologia, que revelam o elevado teor protéico das ramas e fôlhas da mandioca, tendo sido designados técnicos especializados da Secretaria da Agricultura mineira para acompanhar os trabalhos experimentais que vão ser iniciados, dentro em breve, em Divinópolis. Assim, após a industrialização do amido de mandioca, procura-se obter uma ração nutritiva de alto valor em hidrocarbonatos e com teor médio de proteínas, que poderá vir a concorrer em preço e em qualidade, com os alimentos minerais à base de cereais, como o milho, arroz etc. Acreditam as autoridades de Minas, com a medida, encontrar um novo produto com que debelar a atual crise de rações que tanto preocupa os criadores, dando mais um passo para a solução do angustiante problema da alimentação animal base da economia pecuarista mineira.

(Transcrito de Informação Agrícola)

Receitas de Culinária

Nina Ferrari

Chuchú à milaneza

Cozinha-se o chuchú, corta-se em quatro pedaços e passa-se em farinha de trigo, ovos batidos com sal e frite os pedaços.

Sirva com parmesão ralado ou com salsa picada.

Pudim de Laranja

8 ovos, 12 colheres de açúcar, 1 copo de leite, mais da metade do copo de calda de laranja, 1 colher de casca de laranja relada, 1 colher de trigo ou maizena.

Misture tudo muito bem, passa-se 3 a 4 vêses na peneira. Assa-se em banho-maria, numa fôrma untada com açúcar queimado.

Pudim de leite condensado

1 lata de leite condensado, 1 de leite de vaca, 6 ovos e açúcar à gosto. Une-se bem, passa-se pela peneira e assa-se numa fôrma untada com açúcar queimado.

Pão Leotonio

6 xícaras de trigo, 1 de açúcar, 2 de leite, 1/2 de água morna, 1 colher de manteiga, 1 colher de fermento de sopa e 2 ovos.

O fermento feze é dissolvido em água morna e uma colher de sopa de sal. Amassa-se bem, coloca-se no taboleiro dêsse fermento. Com 2 colheres de manteiga e 1 de canela, mexe-se bem e espalha-se essa farofa no pão depois de fermentado na hora de ir ao forno.

Quando a terra fica pobre, não se perdeu sua fertilidade. Ela mudou-se para outras terras. Emigrou. O fogo levou uma parte para o céu. Essa parte descerá do céu para outros lugares. A enxurrada arrastou o resto para as baixadas, para os córregos, para os rios e para o mar. Nada se perde da natureza.

O próprio homem, morre, decompõe-se e devolve à terra tudo o que dela tirou.

«Memento homo quia pulvis es et in pulverem reverteris».

Lembra-te homem que és pó e que pó voltarás a ser.

É o que nos diz o sacerdote na 4.^a feira de Cinzas, pôndo-nos cinza na testa.

Na mata virgem, a terra faz as plantas e as plantas fazem a terra. Há um equilíbrio permanente de fertilidade. As folhas, os galhos e as próprias árvores morrem, decompõem-se e devolvem à terra o que dela tiraram. O raizame impede que a enxurrada roube qualquer parcela dessa riqueza da mata.

Nas margens do Amazonas, as matas são férteis e exuberantes. Basta entretanto, destruir as matas e a terra fica pobre automaticamente. Não dá nem a primeira colheita! O homem quebra o ciclo, o «reverteris». No primeiro ano, derruba, queima, planta. No segundo ano, derruba, queima e planta. Nos anos seguintes, faz a mesma coisa, até a terra não ter mais nada. Só tira, nunca devolve nada.

LAVRADOR:

Faça de "O CULTIVADOR"

seu auxiliar na lavoura por

apenas Cr\$ 20,00 anuais.

FERTILIDADE — ADUBAÇÃO

A esterilidade sae mais no fogo e na erosão do que nas colheitas.

Os grãos de milho, de feijão e de café, são os que roubam menos, muito menos.

Nos morros, o fogo e a erosão devastam a terra. Nas baixadas, como não há erosão, o fogo só não consegue devastá-la ou devasta mais devagar. Mesmo porque a enxurrada socorre a baixada com o que tirou dos morros.

Os lavradores da Europa, não queimam, não deixam a enxurrada lavar e ainda dão de comer a terra, com adubo. E assim, suas terras produzem, anos e anos; sustentam gerações e gerações. Mais ainda. Eles plantam até nas pedreiras, fazendo muros e trazendo terra das baixadas.

No Japão, os lavradores mantêm privadas públicas, bem cuidadas, nas cidades e transportam as lézes humanas para adubar suas plantações. É o ciclo planta-homem-planta...

No Brasil, nós queimamos tudo que pega fogo, ajudamos a enxurrada a carregar o resto, jogamos fóra os estrumes dos animais e botamos fogo na palha de café.

Quando está tudo pronto, isto é, tudo limpo e a terra não dá mais nada, emigramos para atacar novas matas no Norte do Rio Dóce. Perdulários! Nomades!

Um dia teremos que fazer como os japonezes, ou pelo menos como os Europeus.

Porque não começamos já?...

Gripados e Resfriados

Os indivíduos atacados de "pequenos resfriados" são particularmente perigosos, podem deixar o leito, comparecem ao trabalho e passam a doença às pessoas com as quais entram em contacto.

Tenha com pessoas resfriadas as precauções que deve tomar com os gripados.

S.N.E.S.

O CULTIVADOR

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

ANO X

— São João de Petrópolis, MARÇO de 1957

— N.º 120

PREÇOS DOS CAFÉS FINOS

Quem vai comprar nossos
cafés finos?...

Que preços irão oferecer?...

Será necessário fundar nos-
sa cooperativa?...

Esta página está à disposição dos
atuais exportadores, para as
respostas!...