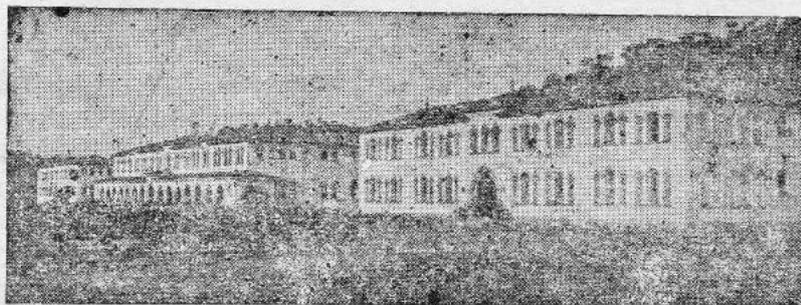


O CULTIVADOR

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, JULHO de 1957 — N.º 124

Vamos Fazer Greve?...

O custo da vida, subiu 300% ou mais, de uns seis anos para cá. É o efeito da inflação; Que é inflação?... Simplesmente a desvalorização do cruzeiro.

Mais dinheiro para comprar a mesma coisa. Subiu a carne seca de Cr\$ 17,00 para 53,00; os fósforos de 0 20 para 1,00; o macarrão de 6,00 para 20,00; o trigo de 5,00 para 15 00; o azeite de 20,00 para 60,00; o sal de 1,00 para 4,50; o sabão de 9 00 para 32,00; a marmelada de 10,00 para 30,00; a chita de 4,00 para 20 00; os cigarros de 1 50 para 5,60; o açúcar de 4 50 para 14,00; a farinha de 2,50 para 9 00; o sapato de 80 00 para 300,00; o bacalháu de 10,60 para 50,00 e assim por diante!

Para enfrentar essa situação, os funcionários públicos civis e militares obtiveram aumentos de 300%. Os advogados, médicos, engenheiros, etc. triplicaram seus honorários. Os empregados particulares da indústria, do comércio e dos transportes, estão fazendo greves e mais greves, para imporem seus aumentos.

Os empregadores e capitalistas, estão diariamente elevando os preços das utilidades, para compensar as despesas, a engordar os cofres e a manutenção dos cadilques.

E nós da lavoura, já tomamos alguma providência neste sentido?... Dizem os da cidade que sim, porque os gêneros produzidos por nós, subiram assustadoramente.

E tanto gritaram, que o governo construiu uma compressora só para nós, chamada COFAP. Mas com a elevação do nível

da enchente inflacionária, essa compressora; sóbe também, boiando sobre as ondas, como um barquinho de brinquedo.

Nós da «róça», entretanto só podemos dizer que não. Esses aumentos absurdos, não chegaram até nós. Ficaram nas mãos dos tubarões e intermediários urbanos.

Nós estamos sofrendo privações e em breve, sofreremos até a fome!

VAMOS ENTÃO, FAZER GRÊVE?...

Não! Nós não conhecemos greve; não temos sindicatos nem ministério do trabalho; não temos união; não nos interessa parar... E se pararmos, quem virá atender nossas reivindicações?... Se pararmos, quem virá tratar dos nossos porcos, colher nosso café e tirar o leite de nossas vacas?...

Teremos de continuar. Para continuarmos, teremos de ganhar mais. Para ganharmos mais, teremos de trabalhar com inteligência; Como se trabalha com inteligência?...

Eis algumas sugestões:

- 1) Colhêr mais café de cada pé.
- 2) Vender o café a Cr\$ 3 000,00 o sacco.
- 3) Pendurar a enxada no oitão da casa

durante seis meses e pegar a capinadeira de burro.

- 4) Comer mais verduras e frutas.
- 5) Matar todos os vermes da barriga com Tiro Seguro, com sapatos e com privadas.

- 6) Fundar cooperativas e sociedades para vender diretamente os produtos, inclusive o café.

SCHISTOSOMOSE

OU "DOENÇA DO CARAMUJO"

A Schistosomose, é uma doença muito perigosa e comum nos municípios de Afonso Claudio, Itaguaçu, Santa Teresa, Colatina e outros.

É causada por um verme que entra pela pele do homem e vai viver no seu corpo, provocando os mais variados sofrimentos e muitas vezes a morte.

É impossível tratar com vermífugo, porque o vermífugo só ataca os vermes que vivem dentro das «tripas». O Schistosomo vive fora das tripas. A doença é perigosa e é tratada com injeções também perigosas! Por isto, o melhor, é evitar o verme!



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

Como vive o verme: Os ovos desses vermes são expelidos nas fezes do homem. Quando as pessoas não usam as privadas com fossa, mas, fazem suas necessidades sobre a terra, no mato, atrás da casa ou na bananeira, esses ovos vão para os córregos, lagoas e rios, «pocam» e deixam sair uns «bichinhos» chamados «Miracideos», os quais entram no corpo de um caramujo (Planorbios), que vive no capim à beira d'água.

Cada miracideo produz dentro do caramujo muitos filhotes que se chamam Cercarias.

Essas cercarias muito pequeninas, saem do caramujo aos milhares e ficam nadando n'água até alcançarem as pessoas que entram nessa água para tomar banho, lavar roupa, beber, etc. e penetram-lhes pela pele, para causar as doenças já citadas.

Como se pode evitar a Schistosomose:

1) Nos córregos, rios e lagoas onde existir o caramujo (Planorbios) e houver casos de Schistosomose na região, não usar essas águas para nada, nem entrar nelas. Construir um poço com bomba, bastante afastado dessas águas e das privadas, chiqueiros e currais e só usar a água desse poço. Se puder, mande analisar a água produzida por esse poço para ver se é pura mesmo.

A Escola fornece instruções para construção do poço.

2) Construir uma ou mais privadas com fossa, para uso de todos da família e da vizinhança, de forma que todas as dejeções humanas, fiquem isoladas e enterradas nessas fossas.

A Escola fornece instruções.

Tratamento dos doentes: Só deve ser feito mediante consulta com os médicos dos postos de saúde ou particulares.

Qualquer pessoa pode verificar se tem Schistosomose, mandando fazer o exame das fezes.

Indústria Caseira da GOIABA

— AMAURY H. DA SILVEIRA — Engenheiro Agrônomo

A goiaba - *Psidium guajava* Raddi - é uma das mirtáceas americanas, provavelmente brasileira, de maior interesse industrial, mas que no Brasil se encontra quase sem cultivo e mesmo em estado selvagem.

A goiabeira frutifica de fevereiro a abril, sendo comum em quase todos os Estados.

A goiaba é um fruto piriforme, oval, às vezes redondo de cor branca ou amarela externamente, e de tamanho que chega a atingir cerca de 8 cm de diâmetro. Distinguem-se duas variedades de goiaba: a de polpa vermelha e a de polpa branca. O fruto é uma baga carnosa, aromática e que encerra de 80 a 85% d'água, 4 a 6% de açúcar, possui muito tânino, além de ácidos tartárico, succínico e málico. Seu teor em cálcio e ferro é fraco, não possuindo ácido cítrico e nem amido.

Quanto à riqueza vitamínica, a goiaba contém pouca vitamina C.

Com relação às propriedades medicinais, a goiaba, pela riqueza em tanino, é usado contra diarreia e desintérias, mas o abuso provoca prisão intestinal. Neste particular, o chá das folhas novas e grêlos é mais usado como remédio.

A goiaba é de pequena conservação, de transporte difícil, pelo que deve ser colhida «devez» para aguentar-se por mais tempo.

Além do consumo em espécie, da goiaba são obtidos os seguintes produtos: suco, sorvete, geléia, compota, goiabada lisa e caseão, goiabada seca e cristalizada, farinha de goiaba (goiaba Flakes) e licor. Dêstes produtos, damos seguir as receitas dos mais comuns:

Geléia

Cozinhar em pouca água os «miolos» (carogós) das goiabas que serviram para o preparo da goiabada, juntando se também algumas goiabas inteiras bem maduras. Em seguida, coar em coador de flanela a massa quente. Juntar 1 parte de açúcar para cada 2 partes de suco. Levar ao fogo, forte, em panela de alumínio até atingir o ponto de geléia. Retirar do fogo e colocar em vidros de conserva, que são vedados e pasteurizados em banho-maria durante 15 minutos, quando se deseja guardar a geléia por longo tempo.

Compota

Escolher goiabas maduras, descascar, tirar os defeitos (pontos de ferrugem, partes duras, etc.), cortar ao meio, retirar as sementes com uma co-

lher, lavar as metades, cozinhar em água até ficarem tenras durante 2 a 3 minutos, escorrer em peneiras de taquara, fazer um xarope de 3 partes de açúcar para 1 d'água, colocar as goiabas cozidas no xarope, levar ao fogo até o ponto ralo, colocar em vidro de conserva e esterilizar em banho-maria durante 15 minutos. Quando se faz compota caseira em pequena quantidade, pode se obter uma linda cor vermelha deixando a mesma escurer em fogo lento.

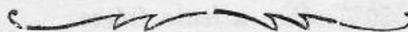
Goiabada lisa

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 500 gramas de açúcar para cada 1.000 gramas de massa (goiaba), 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 aquela mucilagem que as envolve para o fabrico de geléia, 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.

Goiabada Caseão

Escolher goiabas maduras, tirar as partes duras e pretas sem descascar, cortar ao meio, 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 com uma colher de pau para não agarrar até atingir o «ponto». Praticamente conhece-se como ficou descrito acima para goiabada lisa. Tirar do fogo, agitar bem e colocar em latas rasas ou caxinhas de madeira.



Mercado Para os Cafés Finos

Já afirmamos várias vezes, que a campanha dos cafés finos no Espírito Santo, fracassou e fracassará outra vez, se paralelamente às demarques para a sua produção, não fôr providenciado um caminho seguro para sua venda por preços justos e satisfatórios.

De tanto meditar, chegamos à conclusão de que o atual mercado de café, é alta e inveteradamente nocivo aos cafés finos, principalmente em se tratando do alto comércio exportador de Vitória.

Foi êle que demoliu a primeira campanha e «cesteiro que faz um cesto, faz cem»! As atividades desenvolvidas por essa organização nos últimos 12 meses não desmentem essa asserção. Não precisamos entrar em detalhes. Quem conhece o assunto, poderá dizê-lo.

Nós da produção, roceiros e desunidos, somos fracos e êles são poderosos.

A única solução é criar um organismo novo, independente sadio e incorruptível para vender no exterior, ou mesmo em outra praça, os nossos cafés finos. Só assim poderemos obter o justo preço e compensar e estimular os produtores pioneiros, para que outros e mais outros se animem e imitem, para que se avolume a produção e salve-se desta maneira a situação financeira do Estado e dos próprios cafeicultores.

Se isto não for feito, assistiremos infalivelmente, o fracasso da campa-

nha e a inevitável bancarrota do Estado (Governo e lavoura) que tem sua principal fonte de renda no café, o qual pela sua infima cotação, já acarreta cêrca de Cr\$ 3.000.000.000,00 (Tres bilhões de cruzeiros) de lucros não auferidos, por não ser café fino.

Se isto não for feito, assistiremos a «superalimentação» de uns trinta e a miséria de trezentos mil!

Esse organismo salvador, tanto poderá ser uma «COOPERATIVA DE PRODUTORES», que gozará da poderosa proteção da lei, como poderá começar por uma tentativa particular, rural e honesta.

Os dez mandamentos contra a opilação e outras verminoses

- 1) Mandar fazer exame de fézes todos os anos.
- 2) Tratar-se contra os vermes que forem encontrados.
- 3) Construir em casa uma boa privada com fossa, custe o que custar.
- 4) Andar calçado sempre.
- 5) Só usar água encanada ou de poço com bomba localizado longe das privadas e currais.
- 6) Lavar as mãos antes das refeições.
- 7) Só beber água filtrada ou fervida.
- 8) Só comer frutas ou verduras bem lavadas ou cozidas.
- 9) Tomar banho diário, completo, com água e sabão.
- 10) Ensinar êstes mandamentos aos filhos, parentes, empregados, amigos e conhecidos.

CENTRO DE TRATORISTAS

Está em pleno funcionamento, nesta Escola, o Centro de preparação de tratoristas, podendo ser candidatos à matrícula rapazes de 16 a 25 anos de idade, que apresentem os seguintes documentos:

- a) certidão de idade;*
- b) atestado de boa saúde;*
- c) atestado de vacinação anti-variolica;*
- d) certificado de alistamento militar ou de reserva;*
- e) diploma ou atestado de conclusão do curso primário;*
- f) carta de apresentação, do pai ou de pessoa conceituada, ou ainda da autoridade policial, com firma reconhecida. Na carta deve ser declarado que o candidato tem bons antecedentes.*
- g) uma fotografia, 3x4 cm.*

Todos os interessados devem encaminhar seus pedidos à Diretoria da Escola Agrotécnica de Santa Teresa — São João de Petrópolis — E. Santo.



Receitas de Culinária

NINA FERRARI

GELATINA DE FRUTAS

1 lata de pêssegos, 16 folhas de gelatina, sendo 2 vermelhas e 14 brancas e açúcar que adoce bem. Com a calda dos pêssegos e mais guaraná para completar 4 copos. Põe-se a ferver com um pedacinho de canela, uns cravos e uma pitada de erva doce. Quando estiver fervendo, joga-se dentro a gelatina. Depois de dissolvida, coa-se e adoça-se. Pica-se um pedaço de maçã, um pedaço de pêra, algumas ameixas picadas, uvas brancas, misturando-se tudo. Vai à geladeira numa fôrma molhada.

Depois de gelada, desenfôrme e sirva com baba de moça.

TORTA DE CHOCOLATE E CÔCO

8 colheres razas de açúcar, 6 colheres razas de manteiga, 6 colheres razas de chocolate em pó, 12 colheres razas de trigo, 6 ovos, 1 côco ralado e 1 colher de fermento em pó.

Bata bem a manteiga com o açúcar, junte as gemas, depois o côco, o chocolate, o trigo, e o fermento e as claras em neve. Ase em taboleiro, ou em 3 fôrmas. Depois de assado, corte em 3 partes, se for assado em taboleiro, e, una-as com creme chantilly e cubra com o mesmo.

BOLO FUBÁ E QUEIJO

2 xícaras de açúcar, 100 grs. de manteiga, 4 ovos, 1 xícara de leite, 1 pires de queijo ralado, 2 xícaras de fubá, 1 xícara de trigo, 1 colher de pó royal e 1 pitada de sal.

Bata muito bem as claras em neve, vai ao forno numa fôrma untada com manteiga.

BEIJINHO DE CÔCO E ABACAXÍ

1 côco ralado, 1/2 quilo de açúcar e 2 gemas.

Leva-se ao fogo até dar o ponto para enrolar, sempre mexendo.

MASSA DE TOMATE

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

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

INGREDIENTES: 5 quilos de tomate; 100 grs. de cebolas bem picadas; 50 grs. de sal de cozinha; 2 dentes de alho macerados; 10 fôlhas de louro; 5 pés de salsa.

MODO DE FAZER:

- 1) escolher tomates bem maduros, livres de fôlhas, pedaços de galhos, etc, e lavá-los cuidadosamente.
- 2) cortar em 4 a 6 pedaços conforme o tamanho do fruto e colocar dentro do tacho limpo;
- 3) juntar os tempêros acima citados, misturando-os bem com o tomate partido;

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

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

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

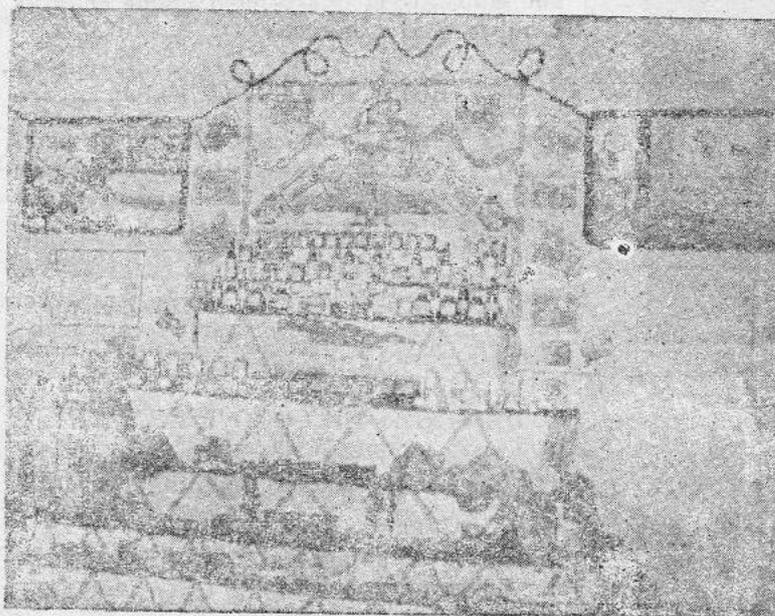
7) engarrafar a massa quente em vidros próprios de boca larga; os vidros devem ser esterilizado antes, com água fervendo, ou bem lavados com sapólio e água;

8) colocar as cheias de massa em banho maria, durante meia hora, sem rôlha;

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

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

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



Exposição de
Indústrias Rurais
realizada nesta
Escola

USO DA PRIVADA

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

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

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

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

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

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

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

Como deve ser a privada?

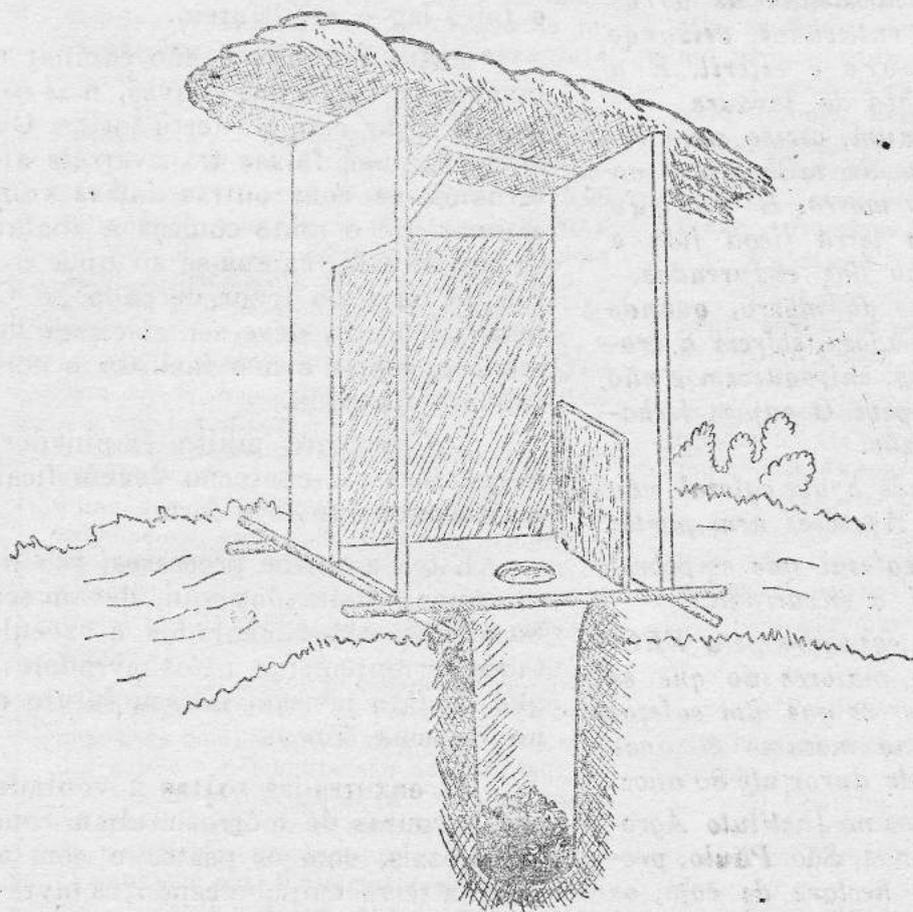
A privada deve ficar distante da casa 10 metros. Afastada no mínimo 20 metros do poço d'água. Num lugar mais baixo do que o poço e fóra das enchentes e enxurradas. Fazer no chão um buraco redondo ou quadrado com 1,80 m. de fundura e 70 cm. de largura.

Sôbre o buraco, um soalho bem reajustado, com um furo de 20x30cm. e uma tampa no centro.

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



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



FEITÍO CERTO — Não deixa entrar nem porcos, nem galinhas, nem mdsas.

O CULTIVADOR

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

ANO X

São João de Petrópolis, JULHO de 1957

N.º 124

A chuva é boa ou ruim?...

Pode ser boa ou ruim. Quando é chuva fina e persistente, por muitos dias, chama-se «chuva criadeira», porque faz desenvolver as plantações e não lava a terra. Chuvas regulares de setembro até março, são boas e indispensáveis, para o café, o milho, o feijão, etc. As chuvas insistentes, de Abril a agosto, são perigosas para a colheita e a seca do café.

As chuvas são ruins, perigosas e destruidoras, quando vêm em aguaceiros, temporais, ventanias, porque, não só derrubam o milho e o arroz, como principalmente, com as suas fortes ENXURRADAS arrastam as terras boas dos morros cultivados, deixando só o sub-sólo pobre e estéril. É a EROSAÇÃO! Desgraça da lavoura.

É muito comum, ver-se uma lavoura de café ou de milho, boa na baixa e ruim no morro. É porque com a capina, a terra ficou fôfa e facilitou o estrago das enxurradas.

Até os pastos do morro, quando ficam muito «raspados», sofrem a erosão, ficam lavados, enfraquecem e não dão mais, nem capim. O capim fechado impede a erosão.

Os mórros onde houve cafezal, não dão mais, nada. As vêses nem pasto!

Não foi o cafezal que empobreceu o morro, foi a enxurrada.

Os prejuízos causados pela EROSAÇÃO, são muito maiores do que se pensa. Basta dizer-se que um cafezal no morro, dura no máximo 20 anos e na baixada, pode durar até 80 anos.

Cálculos feitos no Instituto Agromômico de Campinas, São Paulo, provam que em um hectare de café, os estragos da erosão, são superiores à Cr\$ 1.000,00.

O pior é que, ou a terra fica perdida para sempre, ou as despesas para recuperá-la com adubação, ficam mais elevadas, do que a compra de outras terras virgens.

É por isto, de toda a conveniência, não deixar que as enxurradas inutilizem os morros e encurtem a vida produtiva das nossas lavouras de café.

Pode-se evitar a enxurrada, fazendo-se cordões em contorno, ou sejam, valas de um a dois metros de largura, em nível, de dez em dez metros, para quebrar a força das águas e forçá-las a infiltrarem.

Outro método, é não capinar a lavoura na época das chuvas, mas somente roçar com o «ferro torto». Ou ainda capinar faixas transversais alternando-as com outras faixas sem capinar. Se o mato começa a abafar os pés de café, capina-se só uma corôa de terra ao redor de cada pé. O mato ou cisco, deve ser enleirado de modo a cercar e não facilitar o corrimento da água.

Em terrenos muito empinados, os cordões em contorno devem ficar muito mais juntos e fortes.

Estes e outros processos, tão ligeiramente indicados aqui, devem ser estudados, experimentados e executados correntemente pelos lavradores, que de fato pensam no seu futuro e no de seus filhos.

As enxurradas soltas à vontade nas lavouras de mórro, acabam com os cafezais, com os pastos e com a própria terra, empobrecendo os lavradores e tocando-os das suas propriedades, para não morrerem de fome.