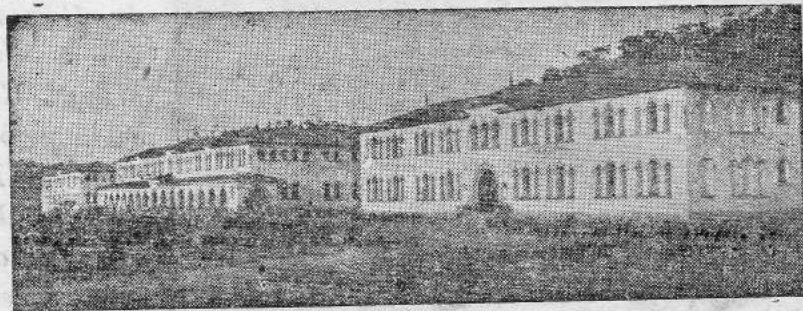


O CULTIVADOR

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, Agosto e Setembro de 1957 — N.º 125-126

Cidades Rurais

Entendo por cidades rurais, aquelas encravadas nos centros das zonas agrícolas, habitadas em partes por agricultores ou pessoas correlatas, cuja vida depende essencialmente das atividades ou dos habitantes das lavouras circunvizinhas. Habitam por exemplo, essas cidades, os funcionários da justiça, da educação, da fazenda, dos transportes e comunicações, os quais aparentemente tem menos ligações com a vida rural, mas na realidade, dependem, transigem, e estão frequentemente ligados aos agricultores, mesmo por laços de família.

No Espírito Santo, estado essencialmente agrícola, só podemos excluir dessa categoria, a capital do Estado e mesmo assim com ressalvas.

Os habitantes dessas cidades e vilas, não podem prescindir dos camponeses e nem estes daqueles, pois, o desaparecimento de uns, significaria prejuízo dos outros. Eis que nessas circunstâncias, o melhor procedimento, é a solidariedade e a colaboração mútua, leal e eficiente. Não se justifica que os «cidadãos» queiram menosprezar ou hostilizar os agricultores e nem estes àqueles.

Se o agricultor veste-se menos elegantemente e é tímido, é porque vive isolado e o

seu trabalho é duro, mas é homem de moral elevada e sólida.

O homem da cidade, adquire o hábito de apurar-se no vestuário e no trato social, devido a aglomeração citadina, mas não deve julgar-se mais digno, só por isso. Ambos são úteis e necessários. Os produtos de uns e as mercadorias ou atividades dos outros, suprem as necessidades recíprocas.

Esta argumentação, vêm a propósito de fatos que frequentemente chegam ao nosso conhecimento, de vários pontos do Estado, de outros estados e mesmo de outros países, como por exemplo dos Estados Unidos, como nos conta Lynn Smith em sua obra «Sociologia da vida rural».

De um município por exemplo, soube que as professoras primárias excessivamente penetradas de superioridade urbana, pregavam aos seus alunos, o menosprezo à vida e às profissões rurais. De outro, o agente do correio atirava para um canto a correspondência dos menosprezados agricultores, inclusive pacotes inteiros deste nosso jornalzinho, tão útil e querido dos agricultores, devolvendo-os à procedência, «por serem desconhecidos os destinatários»!...

Continúa na última página



Rio — A L. B. A. CONSTRUIRÁ UM POSTO DE PUERICULTURA EM MIGUER PEREIRA — De acôrdo com o plano elaborado pela Legião Brasileira de Assistência, para instalação de postos de Puericultura, em todo Território Nacional, foi firmada Convênio com a Prefeitura de Miguel Pereira, para construção do Posto de puericultura «SARA KUBITSCHER». Pelo Convênio, caberá à L.B.A., construir e equipar o Posto e à Prefeitura, a doação do

do terreno e despesas de pessoal necessário ao seu funcionamento e manutenção. A fotografia foi tirada por ocasião da assinatura do Convênio, na sede da Camisão Central da L.B.A., vendo-se a sra. Miguel Couto Filho, que assinou o Convênio pelo Conselho Estadual do Estado do Rio, tendo à sua esquerda o dr. Mario Pinotti, presidente da Legião Brasileira de Assistência e à direita o sr. Frederico Vangler, prefeito municipal de Miguel Pereira. L. B. A.



Sociais

Aniversários de Setembro:

As senhorinhas Madalena Machado, Zita Maria Castro e Mercedes Von Döenliger, professoras deste estabelecimento.

Os servidores: José V. Gonçalves, José Paulo da Silva e Pedro Paulo da Silva.

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

Rumo ao Campo

por SUELY FERREIRA

Aos sorrisos do sol, no nascente,
o camponio inicia o labor;
e esparzindo na terra a semente,
vai semeando entre os homens o amor.

Rumo ao campo, eia, sus, mocidade!
Mãos à enxada, à charrua, ao alvião...
Preferi ao rumor da cidade
o labor que engrandece a nação!

Cultivai, com o vosso trabalho,
seja o milho, a batata, o algodão.
Emprestai à nudêz agasalho,
dai ao pobre uma codea de pão!

De «Chácaras e Quintais», 8 - 1957

NO BRASIL DA TUDO:-

Até mortalidade Infantil fraca

Já afirmamos que Vitória, apesar de ocupar o terceiro ou quarto lugar entre as Capitais brasileiras de menor coeficiente de mortalidade infantil, ainda assim está internacionalmente classificada como cidade de mortalidade infantil muito forte pois seu melhor coeficiente até hoje foi 105 por 1.000 nascidos vivos, e isso ocorreu em 1954.

Entre as Capitais brasileiras, só São Paulo tem coeficiente inferior a 100 e é por isso a única que têm mortalidade infantil apenas forte; em tôdas as outras a classificação é de muito forte, como Vitória.

Há, por outro lado, cidades do interior do Brasil que tem menor mortalidade infantil até mesmo do que São Paulo.

É no interior do Estado de Santa Catarina, no vale do Rio Itajaí, que vamos encontrar, entretanto, êste fato surpreendente, capaz de provocar sorrisos incrédulos no canto dos lábios de muita gente boa:— várias cidades, como Urussanga, Rodeio, Timbó, apresentam, há mais de 15 anos, coeficientes inferiores a 50 por 1.000, isto é, de mortalidade infantil fraca, o que em outras palavras quer dizer que são iguais aos melhores do mundo.

Visitamos há alguns anos essa região feliz do Brasil, exclusivamente para ver com nossos olhos e aprender aquilo que mais almejamos para o nosso torrão: mortalidade infantil que não nos envergonhe.

Epasmem com o que diremos a seguir:— 1.º nas cidades já citadas, como também em Rio do Sul, e Indaial, não existe água canalizada e sim poços; 2.º não existe rede de esgotos, mas fossas; 3.º nenhuma delas tem consultório de higiene infantil nem pré-natal; 4.º quando existe, há um só médico para todo o município; 5.º altitude vai desde 22 metros acima do mar até pouco mais de 300; 6.º grande parte da população não é alfabetizada.

É de abrir a bôca, não é?

Como explicar que com tantos fatores negativos, (falta de médico, de consultórios de pediatria, de farmácias, de hospitais) essas cidades tenham mortalidade infantil tão excepcionalmente baixa? Será mesmo isso possível? Será isso verdade?.

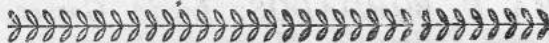
É tão verdade e tão possível que isso existe para quem queira ir ver.

Oportunamente decifraremos êsse enigma, revelando o segrêdo dêsse «Sangri-lá» nacional.

Por enquanto, diremos apenas que essa população venturosa não usa médico nem farmacêutico, porque não precisa dêles; não precisa do médico para os filhos porque êstes têm Saúde; e esta, a Saúde, são os próprios pais que a fornecem ao filho, depois de a terem plantado, criado e colhido, com suas mãos calosas.

Do Livro «Se a Criança Votasse...»

Dr. Jolindo Martins



Aniversários de Agosto

Aniversariou êste mês a graciosa menina Maria das Graças Barbosa, filha do casal Wanda - Wyllace.

João Fernandes, Antonio Lemos, Antenor Miguel, José Teles da Silva e Luiz Vivaldi, todos servidores desta escola.

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



Associação Rural de Santa Teresa

Curso de Extensão de Economia Rural Doméstica

No dia 6 de Julho próximo passado, receberam solenemente seus certificados de conclusão desse curso de seis meses as seguintes moças e senhoras:

CURSO COMPLETO DO INTERNATO: Ilza Nilma Roldi, Teresa Monico, Lina Barbosa, Nair Maria Rocon, Edith Maria dos Santos, Emília Strutz, Ercy Schneider, Ilda Julieta Martinelli, Izabel Maria Novelli, Idalma Dematê, Juventina Vulpi, Paulina Judith Locatelli, Lourdes Bianch, Lucia Meneguelli, Teresina Perini, Maria Helena Taufner, Arlette Garozzi, Neuza Luchi, Ivette Joracy Marino e Alice Redignieri.

CURSO DE CÔRTE, COSTURA E BORDADOS: Luzia Gozzer, Lenir Dalmazio, Maria da Penha Rudnisk, Marina Vilasch, Teresa Regatieri, Zilda Tononi, Aidêê Garaipe, Clara Cazer, Luiza Natali, Lucila Maia e Vivaldina Fernandes.

No dia 15 do mesmo mês, reiniciaram-se as aulas do internato com as seguintes alunas matriculadas:

Associação Rural de Santa Teresa

Em assembléia geral realizada no dia 6 de Julho p.p., foi eleita a nova diretoria que regera os destinos dessa prospera agremiação dos agricultores de Santa Teresa, no bienio 1957-1959. Ficou assim constituída.

Presidente: Lucio F. Ramos
 Vice-Presidente: Hermolau Coutinho
 1.º Secretário: Frederico Pretti
 2.º Secretário: Tênisson Hora Matos
 1.º Tesoureiro: Alaor F. da Silva Pinto
 2.º Tesoureiro: João Caldas da Silveira
 Conselho Fiscal: Frederico Giuberti, Alfredo Afonso de Alcântara e Jorge Garaype.

Maria Madalena Gazolli, Olga Gumiêro, Maria Augusta Simonassi, Maria Cecilia Salviato, Teresinha Loss, Janette Scardua, Luzia Serrapão de Souza, Maria Rocon, Gezebel Maria Penitente, Adelaide Mouráu, Bernardette Maria Ziviani, Odeete Maria Corona, Claudina Guisolfi, Fani Scotá, Cecília Sperandio Merlo, Diomara Malvina, Rosa Zanetti, Zenaide Luchi, Ivete Zanetti e Marlene Penitente.



A escolha de bons alimentos

Rio (Argus-Press) — Pelo que aconselha o Sape os alimentos quer vegetais, quer animais, diferem grandemente em sua composição.

Este é rico em proteínas, aquele em cálcio, um contém vitamina C, e outro não contém, e, assim, por diante.

É por esta razão que a nossa alimentação deve ser a mais variada possível.

Aquí vão as melhores fontes de cada princípio nutritivo essencial à saúde:

Proteínas: Leite, Carne e Ovos.

Gorduras: Manteiga, Banha e Tcucinho.

Hidratos de carbono: Arroz, Farinhas e Açúcar.

Cálcio: Leite, Verduras e Queijo.

Ferro: Ovo, Feijão e Verduras.

Vitamina A: Verduras, Ovos e Frutas.

Vitamina B: Fígado, Feijão e Verduras.

Vitamina C: Frutas, Verduras e Legumes. (A.A.)

(De «Jornabrás»)

O Meio Rural e a Panificação

Prof. JOACYR LIMA (da Escola Agrotécnica Nilo Peçanha)

A produção de trigo, no Brasil, segundo estimativas é de 400.000 toneladas, em média. Os Estados mais próprios ao seu cultivo são: Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo e parte de Goiás.

No que se refere ao nosso consumo, atinge a elevada cifra de 2.000.000 de toneladas.

Para suprir a considerável diferença, cumpre ao homem rural, sobretudo sulista, munir-se dos conhecimentos necessários, naturalmente, auxiliado pelos poderes públicos, através dos órgãos competentes e dar assim, com verdadeira dedicação o seu esforço em prol do desenvolvimento da cultura do trigo.

O trigo em todos os países altamente produtores, constitui-se com a matéria prima, única, exclusiva e básica da indústria panaderil. E por isso, não existem leis de amparo às farinhas mistas, como acontece em nosso país - o que por si só já inferioriza o pão produzido.

O pão, em quase todos os tempos, tem sido um dos alimentos básicos para a vida humana. E hoje, mais do que nunca, seja nas cidades ou no meio agrícola, a necessidade nos impõe os recursos de novas técnicas: quer para desenvolvimento do trigo, quer para melhor qualidade do pão — o precioso alimento.

Do ponto de vista rural, a panificação tem sido adversa a todas as indústrias consideradas agrícolas — sempre residindo no litoral ou nas grandes cidades, libertou-se da expansão natural, sobrevivendo do interior para os grandes centros populosos, principal característica das demais.

É comum, nos «seringais» amazônicos ou em determinadas zonas de Mato Grosso, pessoas que não conhecem o pão de trigo e até mesmo o leite de vaca — o pão é a mandioca cozida, e o leite é o da «castanha do Pará».

Dai, urge a criação de uma indústria panaderil acessível ao meio rural, para que o lavrador ou fazendeiro possa ter, à mesa, o seu pão de cada dia.

Verdadeiramente dignificante é o exemplo da Superintendência de Ensino Agrícola e Veterinário, que há poucos meses, deu início à instalação de uma rede de padarias,

destinadas a cobrir o plano referente à boa alimentação dos seus alunos e por vezes, beneficiar a própria comunidade agrícola, quase sempre desprovida do pão.

Funcionando já há quatro meses, a padaria de nossa Escola Agrotécnica, sentimos, sobretudo, sob três aspectos, os salutares efeitos:

- 1.º Produto de ótima qualidade
- 2.º Produção mais econômica
- 3.º Elevada finalidade de ensino e cooperação.

Os frutos conseguidos resultam de determinados fatores que não admitem segredos:

- a) Possuímos instalações modestas, da qual o cilindro não faz parte.
- b) Trabalhamos com receitas certas e balanceadas.
- c) Observamos as temperaturas e as fermentações.

Vejamos como se fabrica o pão francês (pelo método esponja) na Escola Agrotécnica Nilo Peçanha:

A) FORMULA PARA 46 QUILOS de PÃES

1.º Esponja: Farinha....100%— 21.000 gs
Água..... 60%— 12.600 gs
FF..... 2%— 700 gs
Pêso da esponja — 34.300 gs

2.º Massa: Farinha....14.000 gs
Água..... 8.400 gs
Sal..... 700 gs
Açúcar..... 700 gs
Gordura.... 700 gs
Pêso da Massa 24.500 gs

3.º Pêso total da fórmula:
34.300 + 24.500 = 58.800 gs

B) TÉCNICA:

1) PREPARO DA ESPONJA: Os ingredientes nas proporções indicadas, são levados à masseira e misturados durante 5 minutos. A temperatura da «esponja» é de 24°C e está condicionada a cálculos baseados na temperatura ambiente, temperatura da farinha e margem de fricção.

Cont'ue na pág. 8

Dr. Enrico I. A. Ruschi

INAUGURAÇÃO DO SEU BUSTO



Promovida pelos amigos e admiradores, foi prestada ao inesquecível e eminente homem público, Dr. ENRICO ILDEBRANDO AURÉLIO RUSCHI, conhecido de todos que o estimavam por Déki Rusqui, significativa homenagem, na tarde do dia oito de agosto, com a inauguração de seu busto de bronze, no saguão do edifício da administração desta Escola.

À solenidade compareceu grande número de pessoas gradas, deputados Frederico Pretti e Francisco Schwarz; viúva D. Aristéia Ruschi e seus filhos; Dr. Augusto Ruschi; Dr. José Farah; Dante Micheline, Luiz Guimarães e Joaquim Gonçalves, do Centro de Comércio de Café de Vitória; Hermoláu Coutinho e família; Acrizio Bonfim Júnior e senhora; José da Silva Rosa Bonfim; Hilton Ramos; e enorme massa popular, composta de lavradores, funcionarios, etc.

Inicialmente, usou da palavra o Dr. Lúcio Fernandes Ramos, Diretor desta Escola, que falou, expressivamente, da personalidade do homenageado e da simpatia e respeito e admiração que todos lhe devotamos, frisando que o homenageado foi o fundador desta Escola, tendo sempre a amparado com carinho e patriotismo.

Em agradecimento, pronunciou comovido discurso o Dr. Fábio Ruschi, filho do referido homenageado.

O « O Cultivador », presente à solenidade, associa-se às justas homenagens tributadas a um dos mais dignos filhos da terra teresense, que tanto honrou sua atuação como homem público dos mais notáveis do E. Santo, pelo seu caracter, sua personalidade e sua simpatia irradiante.

Discurso pronunciado por Dr. Lúcio Ramos

Os amigos do Dr. Ruschi, cognome com o qual era conhecido na intimidade o Dr. Enrico Ildebrando Aurélio Ruschi, resolveram homenageá-lo com esta modesta lembrança que hoje se inaugura.

Verificado o prematuro passamento desse grande Espiritosantense e Teresense, não houve dentre seus inconfundíveis amigos e admiradores, não se falando na sua extrema família quem se conformasse com a sua ausência.

É que apesar de grande em sua projeção na vida pública do Estado e do país, ele não tinha a vaidade de externar essa grandeza, no trato com seus semelhantes.

Continúa na pág. seguinte

Aos grandes como êle, recebia com a simplicidade e a diplomacia que êles mereciam. Ao tratar os pequenos e humildes êle descia por assim dizer de sua posição, para gozar em tôda a plenitude, a amizade e o reconhecimento deles, enquanto êles, de pequenos e humildes se sentiam elevados e confortados.

Eis aí o segredo de sua popularidade e o motivo de nossa irresignação com o seu desaparecimento.

Mas, a sua grandeza moral, não é medida só pela popularidade, qualidade essa hoje muito vulgar, principalmente por interesse.

A sua amizade, era desinteressada, mais do que desinteressada, era sincera e mais ainda, era leal. Nasceu aí o desejo espontâneo e incontido de gravar-se neste bronze modesto a sua lembrança para nós e para a posteridade.

E localizou-se esta lembrança nesta Escola, porque além de ser uma grande obra, é uma obra genuinamente sua, a meu ver a sua obra mais meritória, dentre tantas que imortalizam seu nome.

E localizou-se neste saguão, do edificio mais importante da Escola, porque é a passagem mais movimentada do estabelecimento e por onde ele muitas vezes entrou na sua preocupação de rever, de fiscalizar e de orientar.

Por aqui passarão também as gerações futuras de lavradores capixabas, de mestres e de visitas, a que ele lembrará sua vida, como um livro aberto, um monumento de desprendimento, de civismo e de honradez.

A sua altitude moral e cívica, é maior, mais viva e mais duradoura do que este bronze e nós todos que tivemos a sorte de sua convivência, trazemo-lo no espírito e no coração. Muitos como eu mesmo, auriram e continuarão a aurir desse livro sagrado de sua vida, inspiração para os trabalhos de utilidade coletiva. Inspiração só para trabalhos de utilidade coletiva porque ele quasi não se preocupou com os de interesse particular.

Praza a Deus, que essa figura inesquecível, esse exemplo inatacável de desprendimento de civismo e de honradez, continue a servir de modelo para nós outros que ainda vivemos e para a posteridade.

Saudação do Dep. Frederico Pretti

Deki Ruschi

Meus prezados conterrâneos.

Como teresense e amigo desde infância de Enrico Aurélio Hildebrando Ruschi, não poderia nesta oportunidade deixar de manifestar a minha satisfação diante desta justa homenagem que aqui prestamos ao ilustre homem público e nosso saudoso conterrâneo.

Deki Ruschi, como era mais conhecido por todos, passou para a eternidade muito jovem ainda.

Foi uma vida preciosa que perdeu-se, foi uma intelligencia brilhante que apagou-se, foi um grande filho de Santa Teresa que desapareceu; deixando porém, seu nome gravado na vida histórica de Santa Teresa.

Durante seus vinte e tantos anos de vida pública, sempre exerceu cargos de confiança e de destaque junto a três Governos do Estado onde prestou revelantes serviços.

Era um entusiasta da agricultura; foi um grande defensor do agricultor espiritosantense.

A ele também devemos esta Escola que hoje é um motivo de orgulho de nosso Estado, e que muitos benefícios vem proporcionando aos nossos lavradores, não só os do nosso Município, mas de todos Municípios do Estado, como também de alguns Estados da Federação.

Portanto, aqui venho também prestar minha modesta homenagem ao ilustre extinto neste instante em que se inaugura seu busto em bronze nesta Escola como preito de gratidão de seus amigos.

Quero também congratular-me e mesmo prestar minha homenagem ao ilustre Diretor desta Escola, meu amigo Lúcio Fernandes Ramos, pela nobreza de seu gesto idealizando e cooperando no sentido de afixar nesta Escola êste busto em memória de Deki Ruschi.



O Meio Rural e a PANIFICAÇÃO

Continuação da pág. 5

A fermentação se dá em \approx 2,30 horas, dependendo da temperatura ambiente. A esponja, no ponto ideal de fermentação fica horizontal e quando aberta apresenta aspecto «rendado». Na própria masseira ou misturadeira mecânica, a esponja é devidamente aberta e quebrada.

2.º) PREPARO DA MASSA: Os ingredientes correspondentes, são levados à masseira, onde já se encontra a «esponja».

Mistura-se durante 5 minutos (até que a massa fique bem lisa).

3.º) FERMENTAÇÃO: A fermentação da massa se dá, em tempo medio de 35 minutos.

4.º) PRIMEIRO DESCANSO: As bolas feitas da massa devidamente fermentada e pesada, descansam durante 20 a 30 minutos, sobre a mesa.

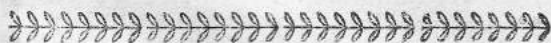
5.º) MODELAGEM: Os pães pequenos são modelados à máquina e os maiores, manualmente.

6.º) SEGUNDO DESCANSO OU TEMPO DE CRESCIMENTO: Já modelados, os pães passam para os tabuleiros, onde permanecem o tempo suficiente a aumentar o volume em dôbro — o que se dá, graças à atuação dos fermentos revigorados, através da produção de gases que dão ao pão a forma final para o forneamento.

7.º) FORNEAMENTO: Os pães pequenos são forneados à temperatura de 200 a 220° C. E os grandes a 180 — 200 °C., em tempo variável de 20 a 30 minutos.

RENDIMENTO: O rendimento médio é de 66,5 quilos de pães por saco de farinha.

NOTA: Nosso trabalho se baseia nos conhecimentos adquiridos na ESCOLA FLEISCHMANN DE PANIFICAÇÃO, mantida pela STANDARD BRANDS OF BRAZIL INC.



Ruralismo

Deus e o Agricultor

Não merece fé o agricultor ateu. Está errado, tanto na profissão quanto no ateísmo. Mais cedo ou mais tarde êle se converte ou deserta.

Isto porque o agricultor é um autêntico sócio de Deus.

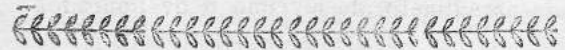
Deus dá o milagre da vida na semente e o agricultor se esforça por mantê-la e multiplicá-la em seu próprio benefício.

Ninguém pode entrar numa sociedade, se nega a existência do outro sócio.

Ninguém jamais pode fabricar uma semente e dar-lhe o sôpro da vida, o poder de germinar. Isto só pode ser feito por Deus, o sócio de quem o ateu nega a existência.

Por isto é que todo agricultor tem fé.

L. R.



«De tanto vêr triunfar as nulidades, de tanto vêr prosperar a desonra, de tanto vêr crescer a injustiça, de tanto vêr agigantarem-se os poderes nas mãos dos maus, o homem chega a desanimar-se da virtude, e rir-se da honra, a ter vergonha de ser honesto.

Rui Barbosa

Algumas notas sôbre a TRISTEZA BÓVINA

É uma doença de bovinos produzida por protozários dos gêneros *Babesia* e *Anaplasma*, que geralmente ocorrem associadamente, transmitida por carrapatos diversos, caracterizada por sintomas específicos.

Quando um só protozoário ataca, a doença é específica: Anaplasmose ou Babesiose.

SINTOMAS: A doença é mais grave nos animais de 2 anos para cima. Os atacados, geralmente puro sangue importados ou filhos destes ou então de bom teor de sangue de raças finas mostram-se abatidos, prostrados, com febre alta e baixa produção. Há ruminação irregular e respiração acelerada (polipneia). Na anaplasmose não ocorre hemoglobinúria (sangue na urina), comum todavia em casos de babesiose. Com o tempo os animais tornam-se anêmicos, sendo provável o aparecimento de icterícia. Pode ocorrer grande mortandade. Muitos animais, todavia, podem se recuperar e tornarem-se portadores da doença.

DIAGNÓSTICO: Geralmente é feito pelos sintomas clínicos e confirmado após exames de laboratório pelo esfregaço do sangue, pesquisando-se os protozoários: «*Anaplasma marginale*» ou «*Babesia bigemina*». Por isso somente um técnico pode dar a última palavra.

TRATAMENTO: Em primeiro lugar deve ser feito o combate ao carrapato. Um pasto limpo, livre de carrapatos, é o melhor «remédio» para a tristeza. Existindo carrapatos aconselhamos aplicação de acaraticidas, hoje de uso obrigatório em toda propriedade, quer em pulverizadores quer em ba-

nheiros carraticidos. Aplicar de 2 e 2 semanas devido ao ciclo evolutivo do carrapato.

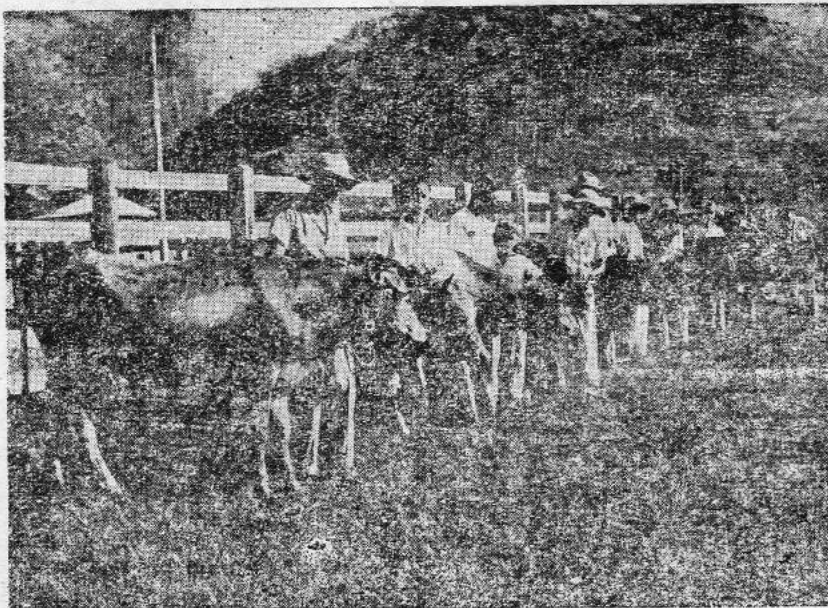
Para o gado atacado aconselhamos os seguintes medicamentos: Zootelone, Acaprina, e Babezan (êste específico para *Babesia*). Todos devem ser usados de acôrdo com a bula. Alguns fenômenos excitantes surgidos logo após a injeção são passageiros e não devem ser considerados.

Atualmente a Terramicina e a Aureomicina vêm sendo usados com sucesso sendo, contudo, um tratamento dispendioso.

Ao mesmo tempo é conveniente fazer-se um tratamento sintomático com estimulantes gerais para depressões e debilidade, óleo canforado, cafeína etc., solução fisiológica (2 litros diariamente) e tônicos ferrosos.

Muito interessante é, também, a transfusão de 4 até 12 litros de sangue de bovino normal, repetindo 48 horas após, se necessário.

Alimentos verdes devem ser dados à vontade.



Enfim apareceu um;..

Rio (Argus-Press) — Do Padre João Botelho. Pode ser falta de sorte minha, mas, ultimamente tenho andado no meio de tanta mediocridade que até levei um susto quando êle me apareceu. Há muito tempo não encontro um rapaz assim. Trabalha numa grande companhia, está novinho ainda e seu serviço é o de porteiro de escritório. Dispõe, portanto, de várias horas, nem que sejam picadas. Em cima de sua mesinha estava um livro. Enquanto êle foi me anunciar a seu patrão, peguei o livro da mesinha para ver o que era. Sabes o que era? Era a obra de Foerster, traduzida para o português com o título: Para Formar o Caráter. Leitura séria de um dos mais notáveis educadores modernos, preocupado sobretudo com os aspectos morais e espirituais da educação. Quando o mocinho voltou, cumprimentei-o pelo bom gosto da sua leitura, pela preocupação em formar-se solidamente para a vida. Êle sorriu um sorriso bonito e depois, sempre para maior consolo meu, foi tomando nota de outros livros cujos nomes me ocorriam durante nossa conversa, dizendo-me para completar que, às vezes, deixa o cinema ou outras diversões para se dedicar a essas leituras. Um rapazinho de valor, sem dúvida

nenhuma. E o mais interessante é que essa preocupação pela ordem de seu espírito e de suas idéias, transparecia visivelmente no seu modo de trajar, de cumprimentar, de receber, de ficar em pé, de assentar-se. Nada de afetações ridículas, mas uma linha impecável. Estou precisando de encontrar mais jovens assim, isto faz bem a gente. Faz até a gente acordar para um mundo novo, completamente diverso desse que está aí, cheio de desfibrados, maníacos de sexo, frouxos e vagabuudos. E, afinal, não é lá tão difícil ser como o juvenzinho que encontrei. Aquilo não é, pelo menos não devia ser, uma coisa extraordinária. Muito pelo contrário, uma coisa ordinaríssima. Um caso absolutamente normal. Os outros casos, de jovem que não selecionam suas leituras, que não têm ideal nenhum, que não se preocupam com sua formação moral é que são casos anormais. Mas, como hoje está tudo virado às avessas, foi sempre um consolo achar o que achei. Deus conserve o mocinho com suas ótimas disposições e lhe dê numerosos imitadores, pois é disso que estamos precisando. (A A.)

(De «Jornabrás»)

Receitas de Culinária

GELÉIA DE TOMATE

1/2 quilo de tomate e 1/2 quilo de açúcar.

Modo de fazer:

Cortam-se os tomates ao meio e tiram-se as sementes. Leva-se ao fogo com um pouco d'água. Deixe cozinhar alguns minutos. Passe por peneira fina. Junte o açúcar e leve novamente ao fogo. Mexa de vez em quando para não pegar no fundo. Querendo, junte caldo de limão.

ROSQUINHA SEM OVOS

2 pratos de trigo, 6 colheres de açúcar, 2 pires de gordura, 2 colheres de amoníaco e leite quente até amassar.

Modo de fazer:

Ponha a farinha 'sobre a mesa, fazendo uma cova no centro. Deite aí açúcar, amoníaco e o leite suficiente para dar consistência a massa.

Depois de bem amassado, faça as roscas e asse em taboleiros untados. Forno brando.

Santa Teresa município privilegiado

Este município já possui ou possuirá dentro em pouco tempo, várias instituições que visam beneficiar de modo especial a população rural, que, digamos claramente, tem sido em todos os tempos a menos beneficiada pelos poderes públicos.

Em aqui:

1) Escola Agrotécnica, que já vêm funcionando desde 1941, instituição já tradicional e eficiente que ornamenta e beneficia todo o Estado.

2) Associação Rural fundada em 1951, com mais de 300 associados, uma das mais eficientes do Estado.

3) Curso de Extensão de Economia Rural Doméstica mantido pela Superintendência do Ensino Agrícola em colaboração com a Associação Rural, em São João de Petrópolis. Em um ano de funcionamento, já foi frequentado por sessenta

jovens e senhoras, nos seus utilísimos cursos. É o único no gênero, do Estado.

4) Serviço Social Rural, de âmbito nacional, que será instalado dentro em breve aqui. Santa Teresa será portanto um dos primeiros municípios do Brasil, a gozar os benefícios desse importantíssimo serviço.

5) ACARES, Associação de Crédito e Assistência Rural do Espírito Santo, introduzida no Estado pelo atual Governo. Santa Teresa é, um dos seis municípios escolhidos para sedes deste serviço que dentro em breve começará a agir.

6) Centro Social Rural: A Superintendência do Ensino Agrícola e Veterinário, criou esse Centro junto da Escola Agrotécnica, principalmente para beneficiar a população rural da região. O plano de trabalho para o corrente ano, consta de uma campanha intensa de educação sanitária visando principalmente o combate e a prevenção à Schistosomose.

Uma equipe composta de médico, agrônomo e enfermeiro, fará reuniões em todo o município, com cinema, palestras e demonstrações sobre o assunto.

L. R.



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

Um dos mais ricos ornamentos desta Escola é a sua produção agrícola, pecuária e industrial.

Este jornal é composto e impresso nas Oficinas Gráficas da Escola Agrotécnica de Santa Teresa.

O CULTIVADOR

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

ANO X — São João de Petrópolis, Agosto e Setembro de 1957 — N.º 125 - 126

Cidades Rurais

Continuação da primeira página

De outro ainda, que pessoas esclarecidas e mesmo graduadas, procuravam convencer os meninos a não virem para esta Escola Agrotécnica, porque, diziam, aqui só se ensina a trabalhar na enxada!... e os diplomas daqui, de nada valiam em outras escolas.

É como se vê, excesso de urbanismo, para não se dizer presunção e malícia e mesmo desconhecimento da situação nacional. O Brasil é o que é, à custa da agricultura, e, ainda, dependerá dela quase só, por mais alguns séculos, até que a indústria econômica e não gravosa, como a que hoje possuímos, assuma a responsabilidade de 50% da economia nacional. Mesmo depois disto, a agricultura continuará indispensável. Sem ela não podemos sobreviver. A própria Inglaterra, país altamente industrial, se quiz sobreviver durante a guerra, teve de transformar seus jardins, parques e campos de golfe em hortas e searas cultivadas por iordes e ministros, para não morrerem de fome.

Se nós vivemos em dificuldades tremendas, com os cofres públicos vazios, é devido à deficiência da produção agrícola e a culpa em parte, é dos governos passados que olharam mais para as cidades do que para a roça.

Quanto aos argumentos contra esta Escola Agrotécnica, podemos desfazê los com as repetidas afirmações de autoridades superiores, que consideram na uma das melhores, se não a melhor do Brasil no gênero.

Aquí faz-se um curso secundário rigoroso, a ponto de muitos estudantes transferidos de outros ginásios, não aguentarem a mesma série que cursavam lá e muitas vezes, nem as inferiores! O nosso curso secundário, é reconhecido em todo o Brasil. Entretanto, não aceitamos nem nos interessa aceitar alunos só para aproveitarem a gratuidade do ginásio, como acontece com outras escolas desvirtuadas. Interessam-nos, de acôrdo com a Lei Orgânica do Ensino Agrícola, exclusivamente jovens com sólida vocação pela agricultura.

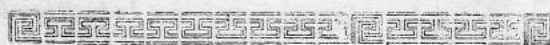
Técnicos aqui formados, tem feito con-

ursos difíceis, ao lado de Agrônomos e Veterinários do curso superior, e sido aprovados com ótimas notas e estão ganhando salários iniciais de dez mil

cruzeiros Não há nenhum ginásio, que os habilite para tanto. Por isto mesmo, países mais adiantados como os Estados Unidos por exemplo, mantém anexos aos ginásios, cursos vocacionais de agricultura, marcenaria, mecânica, etc.

O Brasil precisa mais de agricultores esclarecidos, do que de tantas outras profissões de consumidores, pois, estamos a bem dizer-se, passando fome.

Sejamos patriotas de verdade enaltecendo a agricultura e os agricultores, encaminhando os habitantes das cidades para a lavoura e não provocando o êxodo rural O Governo e o proprio Cléro Católico, chefiado pelos Cardeais Bispos e Arcebispos, estão empenhados nestas campanha bendita de ruralização Que as cidades rurais se sintam honradas e não humilhadas com este título.



Amar o que

Vale Mais

*A salvação vale mais do que a vida
A alma vale mais do que o corpo
A virtude vale mais do que o saber
A honra vale mais do que a saúde
O dever vale mais do que o prazer.*

Pe. Negromonte

