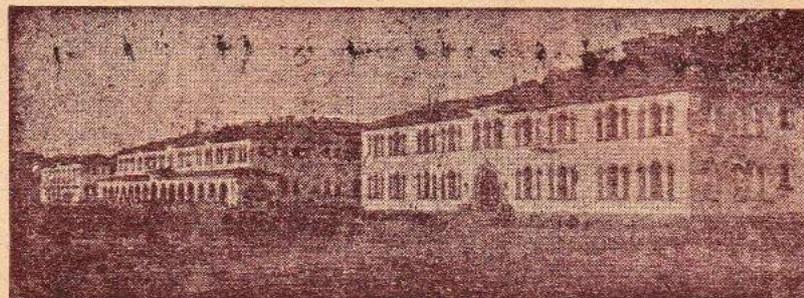


O CULTIVADOR

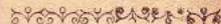
GERENTE

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 XI

— São João de Petrópolis, AGOSTO de 1958

— N.º 137

ÉCOS DA 12.ª SEMANA DO LAVRADOR

Como estava programado, realizou-se de 4 a 9 de agosto, corrente, a 12.ª Semana do Lavrador da Escola Agrotécnica de Santa Teresa.

Conjuntamente, como vem se fazendo todos os anos, realizaram-se a 17.ª Exposição de Produtos Agrícolas, a 5.ª Exposição de Café e Semana do Cafeicultor e a 9.ª Semana Ruralista Feminina.

Pelos resultados estatísticos e principalmente pela seleção, o interesse e mesmo entusiasmo dos seus frequentadores, podemos anunciar que esta Semana, bateu o record sobre todas as Semanas anteriores e temos convicção de que a nossa Escola colocou-se em segundo lugar no Brasil, no que diz respeito a Semana Ruralista, estando em primeiro, a Escola Superior de Agricultura de Viçosa, Minas. Aceitamos entretanto, qualquer contestação, com provas.

Damos abaixo, os dados estatísticos.

Frequência total, registrada nos balcões da Secretaria: 915.

Lavradores vizinhos que frequentaram, mas; não se registraram na Secretaria: 180. Comparcimento total aproximado: 1.085.

Dos frequentadores registrados, 722 eram homens, 170 senhoras e 23 Lavradorzinhos. Foram negadas 450 inscrições por falta de vagas nos dormitórios.

Municípios representados: Do Estado, 21 e de Minas, 3. Os Municípios foram Afonso Claudio,

Alfredo Chaves, Santa Leopoldina, Santa Teresa, Domingos Martins, Viana, Cachoeiro do Itapemirim, Colatina, Cariacica, Itaguaçu, Linhares, Nova Venécia, São Francisco, Vitória, Vila Velha, Baixo Gandú, Fundão, Guarapari, Alegre, Mantemópolis, Serra, Resplendôr, Ituêta e Tarumirim.

Refeições moiores, 4550; Lanches, 6.825; Cafezinhos, 8.500.

Aulas dadas, 119. Frequência total às aulas, 8 335. Média das frequências às aulas, 70. Reuniões noturnas para palestras, debates e cinema educativo, 6. Reunião de abertura da Exposição, 1.

Aulas irradiados pela emissora da Escola, 12. Pensamentos do Dia irradiados 6. Reuniões irradiadas, 7.

DAS EXPOSIÇÕES; O número de amostras expostas, 964.

Número de prêmios adjudicados às amostras de café, 25

Número de prêmios adjudicados às amostras de outros produtos: 270.

Total de prêmios adjudicados: 295

Valor total dos prêmios, Cr\$ 75.000,00.

É sabido que a Escola Nacional de Agronomia, do Quilometro 47, exigiu roupa de cama e o

Ecoss da 12.^a Semana do... Conclusão da primeira página

pagamento das refeições. A nossa Escola deu tudo e não cobrou nada. Se avaliarmos as refeições maiores e as dormidas a Cr\$ 30,00, os lanches a Cr\$ 3,00 e os cafêzinhos a Cr\$ 1,00, mais os prêmios da exposição, as aulas, os transportes, os trabalhos de organização e outras despesas, teríamos gasto nada menos de Cr\$ 350 000,00. No entanto, com recursos próprios e a produção da Escola, essas despesas passaram pouco mais de... Cr\$ 100 000,00.

A nota mais bonita é que não houve «turistas». Todos os frequentadores foram autênticos lavradores, técnicos, senhoras e professoras rurais, além de vários sacerdotes e autoridades, todos intensamente interessados nos ensinamentos.

Ocorreu o fato inédito da presença durante cinco dias, do Exmo. Sr. D. João Batista da Mota e Albuquerque, DD. Arcebispo do Espírito Santo, o qual confundiu-se no meio dos lavradores, estudando pessoalmente suas deficiências e necessidades espirituais e materiais, assim como o grau e a qualidade do seu intercâmbio com as classes urbanas e administrativas.

S. Exa. por diversas vezes, dirigiu-lhes a palavra de conforto, estímulo e orientação. A presença, o interesse e palavra sábia e autorizada do ilustre antístite, foi a mais valiosa colaboração oferecida à nossa Semana Ruralista. Representou também a adesão oficial do Clero Católico do Espírito Santo, na campanha da redenção da classe rural, tão sofredora e heroica.

Outra ocorrência inédita, no Brasil, foi o funcionamento de uma rádio emissora própria da Escola Agrotécnica, a qual irradiou com licença especial da Comissão Técnica do Rádio, a pedido do ilustre Senador Carlos Lindemberg, grande e antigo amigo desta Escola, os trabalhos da Semana Ruralista.

Equipada com uma emissora portátil, pôde ela irradiar, não só as reuniões, palestras e outras funções internas, como também os Pensamentos do Dia e diversas aulas de campo, ampliando assim indefinidamente pela hinterlândia a dentro, os trabalhos da Semana.

Cumpramos ressaltar que, salvo engano, é a primeira escola do Brasil a usar o rádio como meio de extensão agrícola.

Registramos ainda a colaboração eficiente da ACARES com seus agrônomos e supervisoras, não só organizando e selecionando as caravanas dos municípios em que está instalada, como também ministrando aulas, principalmente para as senhoras presentes.

A Escola foi visitada, frequentada e confortada pelas mais altas autoridades dentre as quais, destacamos as seguintes:

Dr. Sebastião Barbosa Leite, Secretário da Agricultura, por si e representando o Exmo. Sr. Dr. Francisco Lacerda de Aguiar, DD. Governador do Estado; D. João Batista da Mota Albuquerque, DD. Arcebispo do Espírito Santo; Dr.

Adwalter Ribeiro Soares, DD. Vice-Governador do Estado; Dr. Carlos Fernando Lindemberg, Senador da República; Deputado Napoleão Fontenelle da Silveira, Presidente do Serviço Social Rural, que veio especialmente para pronunciar uma conferência sobre as atividades dessa importante autarquia; Deputados Judith Leão Castelo Ribeiro, Frederico Pretti, Clovis Stenzel; Dr. Newton Belleza, DD. Superintendente do Ensino Agrícola e Veterinário do Ministério da Agricultura, representado pelo Dr. José Farah, Diretor da Escola Agrotécnica «Nilo Peçanha»; Dr. Raul Giubert e Wolmer Tardim, Prefeito e Vice-Prefeito de Colatina; Dr. Guilherme Pimentel Filho, Presidente Regional do Serviço Social Rural; Frederico Giuberti, Prefeito de Santa Teresa, Vigário Frei Apolinário de Sortino; Dr. Virgílio de Sá Antunes, Diretor da Divisão do Fomento; Dr. Pedro Merçon Vieira, Diretor da ACARES no Espírito Santo; Frei Theodoro, de Vila Velha; Padre Daniel Caprote, de Bananal; Dr. Rubem Landêro, Diretor do Serviço de Defesa Sanitária Vegetal do Ministério da Agricultura; Joanito Campos, Chefe do Serviço de Expansão do Trigo; Agrônomos Rolf Eduardo Bulshen, Geraldo Lucas, José Ramalho e Joel Patrício da ACARES; Dr. Jorge Faria Santos, do Serviço de Reflorestamento; José Uchôa, gerente das Sementes Agreceres em Vala do Sauza e Stas. Diva Rezende, Irene Cock Fontanela, Maria de Lourdes Araujo, Glória Cãnfora e Isaura Merçon supervisoras da ACARES.

Outra surpresa muito agradável, foi a chegada do Dr. Antonio Ribeiro Mesquita, corretor da firma Toledo Arruda de São Paulo e Técnico licenciado do I.B.C. que a pedido do Dr. Nelson da Costa Melo, diretor do I.B.C., veio estudar in loco, as qualidades dos cafés despolpados deste e dos municípios vizinhos, porque «não acreditava que as amostras enviadas fossem mesmo daqui».

Esse corretor e técnico, adquiriu toda a produção desses cafés, pelos melhores preços já oferecidos no Estado, animando assim os produtores.

Outra grande vitória da Escola em colaboração com o Dr. Alaôr Ferreira Pinto, Técnico do I.B.C., sediado no estabelecimento: Vinhamos pesquisando e afirmando com dados informativos, obtidos entre os cafeicultores locais, que o trabalho dispendido para obter-se o café comum, 7-8, era equivalente ao de despolpar.

Pois bem. Durante a Semana, conseguimos provar com a experiência de numerosos lavradores presentes, que o trabalho de despolpar, não só é equivalente, mas, menor do que o antiquado processo de arruar, derriçar, abanar e secar o côco no terreiro. E ainda mais que, o café despolpado, dando mesmo a bebida dura, vale três vezes mais do que o 7-8!

Dentre os assuntos e problemas rurais, discutidos e realçados durante a 12.^a Semana do Lavrador, destacamos os seguintes: Conservação do Sôlo, Produção de Cafés finos, «Café 7-8 é gravoso», Mecanização da Agricultura, Nutrição do homem do campo, Saúde, Indústrias Rurais Caseiras, Cooperativismo, Cultura do Trigo, Educação da Mulher do Campo.

Belo Horizonte, 18/8/58.

Dr. Lúcio:

Inicialmente é meu desejo, que o senhor esteja gozando plena saúde, juntamente com os seus.

Sei não ser costume frequente, um aluno ao deixar o estabelecimento em que se formou, dirigir-se, ainda que por carta, ao seu Diretor, porém, o motivo desta, é dos mais justos, e espero que o senhor compreenda, como bom cidadão e grande administrador que é, a intenção que tenho ao redigi-la.

Os nove anos que passei em contato com esta boa Agrotécnica, não poderiam ser esquecidos simplesmente pela distância que hora nos separa. Foi aí, que me formei, não só na parte que se refere à Agricultura, como principalmente, transformando-me em cidadão, e por isso mesmo terei por toda a vida o orgulho de dizer ter sido um estudante da EAST.

Agora mesmo, tive o imenso prazer, de encontrar aqui em Belo Horizonte os meus ex-colegas e hoje amigos, que aqui vieram para prestar o concurso para o Banco do Brasil. Devo dizer-lhe, que foi para mim, como que retornar à Escola, onde tudo é alegria.

Esta tem com o principal motivo, mostrar-lhe o meu reconhecimento por tudo o que fez por mim durante a minha vida escolar e principalmente depois, quando foi solicitado pelo Banco que ora trabalho, a dar informações a meu respeito.

A confiança que depositou neste ex-aluno ao dar boas informações, ao que posso deduzir, agora agradeço e espero saber corresponder. Estou bem colocado, graças ao bom Deus e à sua inestimável colaboração, dentro da atividade para a qual estudei.

Peço agora permissão para di-



O BURRO que defecava OURO

CARACAS, 31 (AFP) — Um fazendeiro venezuelano, Cristino Zamarripa, acaba de ser vítima de uma «escroqueira» curiosa e pitoresca. A história, digna de figurar nas fábulas de La Fontaine, passou-se na vila de Água Branca.

Zamarripa deu hospedagem a um colombiano chamado Milton Pinilla, o qual compreendendo a ingenuidade de seu hospedeiro, disse-lhe que seu burrico tinha propriedades sobrenaturais: punha todos os dias uma moeda de cinco bolívares. Intrigado e curioso, o fazendeiro, quando o dia amanhecia, corria a procurar a moeda milagrosa e a encontrava sempre. A farsa durou uma semana; depois bruscamente, Pinilla comunicou a Zamarripa que ia fazer uma longa viagem para a Venezuela. Declarando também, não poder levar o milagroso burro em sua viagem, disse que pretendia vendê-lo. Imediatamente o fazendeiro fechou o negócio. Recebeu o colombiano cinquenta moedas de ouro, um verdadeiro tesouro, despediu-se chorando de seu burro, abraçou-o e partiu.

Na manhã seguinte, Zamarripa inutilmente esperou a sua moeda.

Após dar parte ao comissário de polícia, armado de seu fuzil partiu à procura do ladrão.

zer-lhe ser esta carta particular, por motivos que o senhor mesmo saberá compreender.

Desejando que a nossa querida Agrotécnica continue na vanguarda de todas as existentes no Brasil em seu gênero, como tive oportunidade de ouvir de agrônomos pertencentes ao Ministério, em visita, que fiz ao interior de Minas Gerais, termino esta, colocando-me aqui ao seu inteiro dispor e enviando-lhe um respeitoso abraço do seu ex-aluno.

Amaury Teixeira Pinto

A melhoria das condições culturais

DIMINUI A MORTALIDADE INFANTIL

Dr. JOLINDO MARTINS — Do Livro «Se a Criança Voltasse...»

Na acepção sociológica do vocábulo, não há povo que não tenha Cultura, seja ele uma tribo selvagem, seja ele uma nação super-civilizada.

O patrimônio cultural de nosso povo é, sob alguns aspectos, de muito baixo padrão, pois nele se evidenciam muitos tabús, crenças e fétiches, que podem significar para o folclorista um repositório riquíssimo e delicioso, mas que para o pediatra e o puericultor constituem um dos maiores, senão o mais sério de todos os obstáculos que ele encontra em sua luta contra a mortalidade infantil.

Bem sabemos que a substituição de valores culturais não se processa rapidamente quando obedece exclusivamente às leis do acaso; acreditamos, entretanto, que ela possa ser acelerada sob a ação de uma ampla campanha sistemática, extensa e intensa, diuturnamente repetida.

Não será tarefa fácil e não serão coihidos rapidamente os louros da vitória; mas estes virão tão mais precocemente quanto mais cedo iniciarmos essa verdadeira Cruzada de educação popular.

Para que seja eficiente, terá que contar como elemento propulsor e executor com o próprio órgão governamental encarregado da educação popular; e com o apoio compreensivo e interessado de todos os demais órgãos de governo, da imprensa falada e escrita, do professorado, dos credos religiosos; e enfim, de todos aqueles que, possuindo senso social, sintam a sagrada revolta dada pela visão trágica da morte desnecessária e prematura de centenas ou milhares de crianças.

É para ajudar a romper a «silenciosa indiferença» pela sorte de 500.000 crianças que morrem anualmente em nosso País, que aqui estamos em uma coluna leiga, afrontando o juízo temerário de quem nos possa atribuir intuítos menos nobres, repetindo com outras ou com as mesmas palavras, o que temos afirmado há vários anos em publicações e congressos científicos.

Já em 1950, na Jornada de Puericultura de Porto Alegre, tivemos a oportunidade de ferir esse assunto, por ocasião do debate do tema Causas da Mortinatalidade, sugerindo, e sempre unanimemente aceita, esta Re-

comendação:— «Urge que, paralelamente à assistência direta à maternidade e infância, se trace e se ponha em execução um corajoso plano de assistência social que, pondo fim aos mocambos e favelas, substituindo-as por tipos de casa barata e higiênica, provida de água e esgoto, plano esse perfeitamente entrosado com um outro também gigantesco, que, proporcionando ao povo a educação em seu sentido mais alto, eleve o nível social de grande parte das populações urbana e rural, até colocá-las em condições de vida compatíveis com a dignidade humana».

É apenas de uma pequena parte desse vasto plano, que nos ocuparemos nos próximos artigos, criando «slogans» que precisam ser repetidos até que sejam acertos; para eles solicitamos a atenção especial dos responsáveis pela Educação e pela Saúde do povo.

Equilíbrio Alimentar

Rio (Argus-Press) — Segundo aconselha o SAPS, a alimentação é uma das coisas mais importantes da vida. Sem o alimento ninguém vive, e vive melhor quem bem se alimenta. Uma alimentação variada e harmônica não precisa ser excessiva. O erro de muitos está nisto; por fazerem uso de alimentos mal escolhidos, têm necessidade de maior quantidade, habituando ou melhor, viciando o estômago a pedir grande quantidade de alimentos.

A qualidade deve estar acima da quantidade. Quando a qualidade é má, o organismo defende-se pedindo alimento em maior quantidade. A quantidade de alimentos deve ser, tão somente, a necessária para as exigências das nossas atividades. Os conselhos do SAPS mostram que não é difícil nem complicado o modo de bem alimentar-nos. É necessário, principalmente, haver variedade de alimentos em nossas refeições, para não venha a faltar, nas quantidades adequadas, nenhum princípio nutritivo necessário à saúde: proteínas, gorduras, hidratos de carbono, minerais e vitaminas. (A.A.)

“O homem tudo devora”

(Insetos na alimentação)

ROBEVAL CARDOSO
Técnico Educação Rural

Quando falamos em alimentos, ocorrem logo um bom bife de filé de boi, dois ovos estrelados, um frango de «primo canto» ou uma dourada posta de peixe frito. Mas o homem, escravo de tradições, de inquietações de paladar, e principalmente premido por conjunturas locais de produção de gêneros alimentícios, atira-se às mais extravagantes «iguarias», mesmo aqueles tidos como líderes da civilização.

Assim vemos os anglo-saxônicos derramar cerveja no queijo, saboreando-o com as larvas de certa mosca — a *Piophilæ casei* — que ali prolifera. No inverno, os franceses enterram as galinhas depenadas, comendo-as quando sua carne está afroxando os tecidos, início da decomposição e os árabes do Mediterrâneo, hoje líderes de um movimento ante-colonista, apreciavam escorpiões ou lacráus, guizados ou mesmo crus, depois de arrancadas a glândula de peçonha, e qual é o brasileiro que já não comeu uma goiaba bichada, com tão delicadas larvas da «*ceratitis capitata*» (bicho da goiaba).

Mas sem dúvida, é no mundo dos insetos que vamos encontrar a grande «petisqueira» dos extravagantes do paladar, a começar pelas saborosas «bundas de tanajura» ou «igá» (*Atla cephalotes*, *A. rexdens*), que com os demais meninos da minha terra — Amazônia — comíamos assadas na chapa dos fogões deliciando-nos o seu sabor de creme acidulado (ácido fórmico).

Os acridófagos (comedores de gafanhotos) cobrem extensas áreas da África e da Ásia e são citados na Bíblia, entre os gregos e por Diodoro de Sicília, no tempo de Júlio Cesar. Uns os comem cozidos como vemos nos mercados de Bagdad, assadas no Sião e Filipinas, reduzidos a pasta e convertidos em tortas cozidas, em Meca ou ainda em sôpa, com seus ovos, num caldo negro — café, muito apreciado pelos Hotentocios razão porque na Índia as pragas de gafanhotos são tidas como nuvens providenciais, pois com o corpo seco dos acridees preparam um pó condimentar que chamam «CURRIES».

Os chineses, além da decantada «sopa de ninhos de andorinhas», que nada mais é

que a saliva endurecida dessas aves (*COLLOCALIA NIDIFICA*), que elas constroem seus ninhos, usam as crisálidas do bicho da sêda (*Bombix Moris*), depois de aproveitado o fio, cozidas ou secas como biscoitos.

Constituem deliciosa farinha, os cupins (termitas), que torrados a fogo brando, como café, são comidos aos punhados por vários povos da África, como inferna Sparraman, dizendo ainda, ser de sabor semelhante ao creme açucarado feito de amêndoas doces.

Não menos refinados paladares oferecem os bezouros (*Coleopteros*), podendo-se citar a larva (8 a 10 cent.) do «Gorgulho das palmeiras» (*Calandra palmarum*), que comemos assadas com farinha, (entre os Ocainas, no alto Rio Igá ou Putumayo), — podendo afirmar que seu sabor é agradável, bem semelhante ao de tutano de osso de boi, e que os índios não comem por carência de alimentos, mas por ser saboroso, como realmente é.

Outros, como os beduínos do Egito, comem o escaravelho sagrado (*Scarabaeus sacer*), bezouros, na cerimônia de iniciação dos jovens e indígenas da Birmânia não desprezam os fétidos percevejos do mato, fritos no azeite.

A larva da «Borboleta da taquara» (*Myelobia smerinta*), bem como o abdômem, gordo e volumoso da fêmea adulta, é apreciado por gente do nosso meio rural (C. de Mello Leitão).

As abelhas, além do mel que oferecem, são também apreciadas por suas larvas e ninfas, que delas fazem uso várias tribos da Amazônia (Huitotos, Catudbas, Parintintins) que visitamos, bem como povos africanos e asiáticos.

Nem as delicadas e elegantíssi-

O OVO

Rio (Argus-Press) - Segundo informação da Divisão de Propaganda do SAPS, o ovo utilizado como alimento por todos os povos e desde longas datas, graças à sua riqueza em vários princípios nutritivos como as proteínas, gorduras, sais minerais e vitaminas, inclui-se no grupo dos «alimentos protetores» indispensáveis à alimentação humana.

Das suas proteínas merecem destaque a ovoalbumina encontrada na clara e a ovovitelinina na gema, ambas de alto valor biológico e de fácil digestibilidade.

As gorduras do ovo além de se encontrarem em estado de emulsão finíssima são representadas principalmente pela lecitina, substância grandemente utilizada pelo organismo, sobretudo pelo sistema nervoso.

Entre os seus sais minerais encontramos o fósforo, o ferro e o cálcio, especialmente na gema, si bem que este elemento exista em quantidade reduzida. Entre as vitaminas destacam-se a A e D, embora com bom coeficiente de aproveitamento orgânico, B1 e a B2 na gema e a B2 na clara.

O ovo foi durante muito tempo considerado alimento indigesto e prejudicial ao fígado. Hoje, porém, sabe-se que isto não representa verdade, devendo ser mais largamente usado em nossa dieta. Mesmo às crianças, depois do sexto mês de vida, pôde ser dado sem inconveniente de qualquer espécie.

Alimento de inegáláveis qualidades nutritivas, de fácil aplicação em variadas preparações culinárias, o ovo, pela riqueza de sua composição, deve ser incluído frequentemente em nossa alimentação. (A A)

O homem tudo...

Continuação da página anterior

mas libélula (*LIBELINHA*), que na floração dos arrozais do Arquipélago Maláio, aparecem em grande abundância, escapam à gula, sendo seus corpos, desprovidos das azas, fritos em azeite de côco com cebola e tido como petisco saboroso.

O uso dos insetos como alimento, não pode ser tomado como degradante ou anti-civilizado, mas apenas por ter passado de «moda», pois os cultos gregos e os orgulhosos romanos comiam cigarras (larvas, crisálidas e fêmeas com ovos) e gafanhotos, alimentos frequentemente cantados por seu poetas e a Bíblia nos cita S. João Batista alimentando-se com gafanhotos e mel silvestre.

.....

Ao nosso homem rural, pedimos que indague da existência de hábitos relativos ao consumo de insetos e de outros animais não comuns, na alimentação humana, informando a esta Escola, pelo que agradecemos penhorados.

De Bruyère: Tõda revelaçõ de um segredo, é culpa de quem o confiou.



A vitamina D

"Alimentos que a contém"

A (Argus-Press) — A vitamina D, está presente em estado potencial na pele humana, de modo que as fontes alimentares dessa vitamina não constituem um problema tão relevante como se dá com as outras vitaminas. Mas é aconselhável que além de banhos de sol, procuremos receber a vitamina anti-raquítica através de dieta.

É pequeno o número de alimentos que contém a vitamina fixadora do cálcio, presente apenas em alguns que contém boa percentagem de certos tipos de gorduras.

Além de óleo de fígado de certos peixes, que não podem ser considerados propriamente alimento, mas medicamento, a carne de peixes como o salmão, a sardinha, o cação, o arenque, o atum e a lampreia, são boas fontes dessa indispensável vitamina, já sob a forma ativa.

A manteiga, o leite, os queijos gôrdos, a gema de ovo, o fígado a castanha de cajú e a castanha do Pará são alimentos que também a possuem.

Interessante é que o leite e a manteiga no verão apresentam mais elevada cota vitamínica D, sobretudo nos climas temperados e tropicais e isto porque a incidência dos raios ultra-violetas do sol sobre o pasto e sobre o próprio gado, é maior nessa estação. Como sabemos, os raios ultra-violeta ativam o 7 dihidre colestérol, que é uma pró-vitamina D existente na pele. É esta uma informação prestada pela Divisão de Propaganda do SAPS. (A. A.)

Aproveitamento dos LEGUMES E VERDURAS

Rio (Argus-Press) — No preparo dos legumes e vitaminas há regras importantíssimas:

1) Os legumes e as verduras devem ser postos na panela, depois que a água estiver fervendo, formando bôlhas pequenas e devem ser retirados dentro de pouco tempo, o necessário para o seu amolecimento.

2) A panela deve ser conservada fechada, para que não entre o ar que vai destruir as vitaminas.

3) A água em que foram cozidos os legumes e verduras não deve ser jogada fóra, pois ela é o mesmo que um caldo e contém elementos muito úteis e sim ser servida junto com as verduras e legumes.

4) Não adicionar alcalinos (bicarbonato de sódio, etc.) à água de cocção; não remexê-lo muito, nem deixá-lo expostos ao ar durante muito tempo.

Quem proceder de acôrdo com essas regras estará economizando, pois evitará a perda de vitaminas e sais minerais de grande importância para a saúde. É este um esclarecimento fornecido pela Divisão de Propaganda do SAPS. (A. A.)

De Cícero: Não ser avido de riquezas é uma riqueza; não ser perdurário é uma renda.

Este Jornal é composto e impresso nas oficinas gráficas da Escola Agrotécnica de Sta. Teresa.

Receitas de CULINARIA

Ana Geraldo dos Santos

Bolo de banana sem ovos

Ingredientes:

3 xícaras de farinha de trigo, 2 xícaras de açúcar, 2 xícaras de leite ou suco de laranja, 2 colheres (de sopa) de fermento, 1 pitada de sal e 2 colheres de manteiga.

Modo de fazer:

Bate-se bem a massa. Mistura-se primeiro a manteiga e o açúcar. Acrescenta-se a farinha aos poucos alternando com o leite. O fermento

deve ser peneirado com a farinha de trigo.

Leva-se para assar em taboleiro untado, forrando a massa com fatias de banana d'água, polvilhado com açúcar e canela.

Pão de minuto

4 xícaras de farinha de trigo, 4 colheres de manteiga, 4 colheres de açúcar, 1 colher (de sopa) de fermento, 1 colherinha de sal e 4 ovos.

Não se deve bater e sim misturar. Faz-se os pãesinhos e leva-se ao forno.

Dóce de mamão cristalizado

Descasque o mamão e corte em pedaços. Põe-se de molho em água com duas colheres de sal durante uma hora. Lave em água limpa e põe para escorrer. Faça uma calda com 3 copos de açúcar, um pouco de água e leve o mamão para cozinhar. No dia seguinte põe mais 3 copos de açúcar (isso depende da quantidade de mamão), e deixe cozinhar mais um pouco, até engrossar a calda. Tira-se do fogo, deixa escorrer e passa-se no açúcar e põe para secar.



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

De provérbio espanhol: lavra a terra enquanto o preguiçoso dorme e terás trigo para vender e guardar.



O CULTIVADOR

Órgão Oficial, Informativo, Agrícola e Cultural da Escola Agronômica de Santa Teresinha

ANO XI

São João de Petrópolis, AGOSTO de 1958

N.º 197

Café Despulpado

VALE A PENA!

Única salvação do cafeicultor

Em fevereiro p/ passado, neste jornal, com o artigo «Café que dá prejuízo», afirmamos que o café 7-8 a Cr\$ 1.500,00 o saco, não compensava mais. E agora com o café a Cr\$ 700,00?...

O lavrador que depende só do café 7-8, passará fome e outras necessidades.

Desde o ano passado, que estamos aconselhando a despolar o café e afirmando que o despulpado dava o mesmo trabalho que o comum.

Na Semana do Lavrador, tivemos a satisfação de comprovar aquela afirmação, com a própria experiência de muitos que começaram a despolar.

Todos disseram que não dá o mesmo trabalho! Dá menos trabalho!

As únicas dificuldades são: As despesas com as instalações e a falta de gente suficiente para a colheita do «cereja».

Ambas são removíveis.

Mas as vantagens são mais e maiores. Vejamos:

Preço: O despulpado vale Cr\$... 2.400,00 e o comum Cr\$ 700,00.

Trabalho: O despulpado dá menos trabalho do que o comum.

Bróca: Colhendo o café em «ce-

reja», evita-se o prejuízo da bróca.

Liberação permanente: O despulpado, tipo 4, é livre de retenção; passa qualquer barreira.

Imposto: Os cafés despulpados, tipo 4 ou melhores, são isentos de impostos.

Arruamento: O arruamento e a esparramação para a derriça são dispendiosos e prejudicam o pé de café, cortando o raizame novo, formado nos montes de cisco. A colheita do café em «cereja» na peneira ou no pano, dispensa o arruamento e a esparramação e portanto, é outra vantagem e muito grande.

Não precisava citar tantas vantagens. Só a primeira, do preço, quatro vezes maior do despulpado, bastaria para convencer o homem mais teimoso.

Precisamos recordar por fim, o maior perigo do 7-8, que ainda não veio, mas virá: Será o preferido para a «Cota de Sacrificio», isto é, para queimar.

E a «Cota de Sacrificio» não demorará, para a infelicidade de muitos.

L. R.

