

O CULTIVADOR

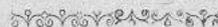
GERENTE

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, Setembro e Outubro de 1958 — N.º 138-139

Crianças Famintas

Entre as populações mais pobres das cidades, como bem apurou o Dr. Jolindo Martins, muitas crianças sentem fome, porque o dinheiro que há em casa não dá para comprar mais.

É preciso repartir o que se ganha, entre alimentação, vestuário, calçados, transportes, doenças, etc., não se falando em aluguéis, para não desanimar-se. Sessenta por cento tem de ser gastos com alimentos, divididos em 30 ou 31 partes, conforme os dias do mês.

Se o pai ganha Cr\$ 2.500,00 por mês, 60% são Cr\$ 1.500,00, que divididos por 30, dão Cr\$... 50,00.

Cinquenta cruzeiros dão para: 10,00 de feijão, 10,00 de farinha, 10,00 de banha, 12,00 de pão, 1,00 de sal, 1,00 de sabão, 4,00 de açúcar e 2,00 de café, para uma família de oito pessoas.

O cardápio será: De manhã, café com um pedaço de pão; no almôço, feijão com farinha; no jantar, feijão com farinha... e pronto.

Não há recurso para leite, verduras e frutas. Assim, as crianças (pelo menos elas, que precisam de alimento para manutenção e crescimento), enchem a barriga de feijão com farinha mas ficam desnutridas. É a fome. É a pelagra, o escorbuto, a avitaminose enfim. Portanto, a morte infantil em grande escala.

Este é o aspecto da desnutrição na cidade, onde tudo é comprado.

E na roça? Na zona rural? Na lavoura? No interior?...

Oh! lá a alimentação é mais fácil. Cada família pode ter de tudo à vontade; é só plantar e criar.

Aí é que está o engano! Viaja-se o dia inteiro para ver-se uma horta à margem da estrada. Encontram-se centenas de casas, sem uma fruteira.

De vez em quando, a família arranja umas mangas ou umas bananas. E só.

Por incrível que pareça, o cardápio também é feijão com farinha!

Já vi goiabeiras com goiabas apodrecendo ou aproveitadas pelas vacas e os porcos. Quando se vai ao «comércio», compra-se uma rósca seca para matar a fome dos meninos!

Quasi ninguém gosta; quasi ninguém tem; quasi ninguém usa os alimentos vivos que são os ovos, o leite, as verduras e as frutas.

Resultado: Desnutrição, raquitismo, desidratação... «doença» da fome de alimentos vivos. Corre-se então para o médico ou para a farmácia.

Isto é caso de salvação nacional, de educação em massa, com urgência.

Convidemos pois, todos professores, enfermeiras, prefeitos, delegados, sacerdotes, pastores, pessoas instruídas, todos afinal, que tenham autoridade ou instrução, para em nome de Deus e do Brasil, compormos um exército de salvação, de combate a essa «fome», instruindo o povo e incentivando o uso desses alimentos vivos, para a manutenção da vida humana... infantil

L. R.

Produção Agro-Pecuária

É por demais conhecido o erro e o drama de vários países de economia primária, que, depois de haverem encontrado nas atividades agrícolas, durante muitas gerações, sua única fonte de riqueza, voltam de repente, sem qualquer transição, as costas para as zonas rurais, lançando tôdas suas energias em empreendimentos industriais, numa converção forçada e sem base social e econômica firme. Muitos deles tem pago pesado tributo por esta aventura e somente depois do «debacle», das crises fulminantes, é que cáem na realidade.

De tal erro, porém, se vêm livrando o Brasil, pois se hoje marchamos a largos passos, no caminho do desenvolvimento industrial, da criação de vultosos empreendimentos que nos levarão à completa independência econômica, por outro lado temos sabido manter nossas atenções voltadas para os problemas do campo, para a melhoria, quantitativa e qualitativamente, de nossa produção agrícola.

O govêrno através dos seus órgãos encarregados da política de desenvolvimento da produção rural, vem fomentando e auxiliando a agricultura e a pecuária numa escala

conveniente ao abastecimento nacional. Com exceção do Nordeste, em virtude da grande sêca verificada naquela vasta região, tôdas as demais zonas agrícolas do país prometem este ano um aumento considerável nas safras. Temos uma política rural em pleno funcionamento, que, ao correr do tempo, permitirá que se desdobrem os trabalhos do campo, multiplicando-se as lavouras de modo a proporcionar gêneros a preços acessíveis, sem diminuição do lucro dos agricultores.

Executando sem alarde o seu plano econômico-administrativo, o Governo vai oferecendo ao povo brasileiro as condições necessárias ao seu bem estar e a segurança de que o desenvolvimento do país se processará ativa mas harmoniosamente, sem as crises e cofulsões geradas pela imprevidência.

(Agencia Nacional).

Sociais

Aniversários de Novembro:

Funcionarios:

Herles Viana
Rodolfo Marin
Ramiro José Peixoto
Mizael Chaves
Paulo Piontekowesthy.

Aos aniversariantes, augura o «O Cultivador» tôdas as bênçãos do Céu e as melhores venturas da terra.



Plantemos Verduras

Para a alimentação da família

Tôdas as famílias da roça e mesmo muitas da cidade, devem ter sua horta e colhêr verduras o ano inteiro. É um erro deixar de plantar uma horta, para criar meia dúzia de galinhas; acho que uma dúzia de galinhas, como nós costumamos sustentar, sem muito capricho, dão menos lucro e muito mais despesas, do que uma horta de 10x10m.

Que seja só um cercadinho de 10x10m., facil de cuidar-se pelos meninos e pelas senhoras. Essa horta bem aproveitada, o ano inteiro, dá para uma família de 8 pessoas,

Que precise de cercar com valas de água para evitar formigas; que se precise carregar água de longe; que a horta fique mais longe de casa; qualquer sacrificio, compensa-se com a produção e a saúde.

Se os filhos não gostam de verdura, devem ser acostumados, fazendo-se que fiquem bem gostosas com o tempêro. Se são os pais que não gostam, estão dando um péssimo exemplo aos filhos; devem ser acostumar-se e ensinar aos filhos.

Verdura, não é só a alface ou o repólho que alguns costumam plantar.

É o tomate, o almeirão, o pepino, a beringéla, o pimentão, o giló, a couve, a cebola; é a abóbora, o quiabo, o chuchú, a serralha, o «óra-pro-nobis», o maxixe e a taioba, alguns dos quais dão até «no mato».

Certas Verduras, como a alface e o repólho, só produzem bem no inverno, mas outras como a abóbora, o quiabo, o giló, o maxixe, a couve e o pepino, produzem melhor no verão. O chuchú, a couve e a taioba, dão o ano inteiro.

Para que a horta produza bem, no ano inteiro, nunca deve faltar estêrco e água com fartura. As hortaliças de fôlhas precisam estêrco de gado ou de galinha, (e salitre, quando tiver). As hortaliças de frutos, gostam mais de estêrco com hipofosfato (êste, quando fôr possível).

As verduras crúas (bem lavadas) em saladas ou ligeiramente refogadas, todos os dias, no almôço e no jantar, protegem a família contra muitas doenças chamadas avitaminoses e ajudam muito nas despesas de alimentação e na economia de médico e farmácia, principalmente dessas que «tiram o couro da gente».

L. R.



Chegada de lavradores, para a «Semana do Lavrador».

As Frutas

Rio (ARGUS-PRESS) — A divisão de Propaganda do SAPS nos diz que: Nenhuma alimentação pode ser considerada completa se não contiver, pelo menos uma fruta. Entre as frutas mais comuns na alimentação do brasileiro, podem ser citadas a laranja, a banana, o abacaxi, o abacate e o mamão. A laranja se destaca como boa fonte de vitamina C e a banana pela sua riqueza em vitamina A, B e C, sais minerais e hidratos de carbono. Entre as diversas variedades de banana, a que possui maior teor de ferro é a chamada «nanica», cujo índice em Vitamina A, B1, B2 e C a recomenda como alimento de grande poder nutritivo. Quanto ao abacaxi, possui cálcio, fósforo, ferro, magnésio, potássio, sódio, cloro e enxofre e as vitaminas A, B1, B2 e C. O abacaxi presta-se à várias preparações como refrescos, sorvetes, geleias e compotas. Seu excelente sabor e os elementos nutritivos que oferece, fazem desse fruto um complemento muito útil à dieta brasileira. Como valor nutritivo o abacate ocupa lugar de destaque, apresentando, em sua composição bom teor de cálcio, fósforo, ferro, magnésio e sódio, e as vitaminas A, B1, B2 e C. É uma fruta que pode ser dada às crianças depois de 1 ano de idade, devendo constar, frequentemente, de nossos cardápios.

O mamão é uma fruta de sabor muito agradável, rica em vitamina C e de grande utilidade no progresso digestivo dos alimentos. As frutas são pois indispensáveis ao equilíbrio da saúde. (A. A.)

IMPORTANCIA do Leite

Rio (Argus-Press) — Quem não está habituado ao uso do leite, pode sentir, quando bebe, desarranjos sem importância dos intestinos. Mas é preciso saber que tudo isso desaparece em pouco tempo, quando a pessoa se acostuma com o leite. Tudo na vida depende de hábito. Uma pessoa que, sem estar treinada, toma parte numa corrida ou num jogo de futebol, também fica com os músculos doloridos. Na segunda ou na terceira partida, em geral, já não sentirá mais nada. Muita gente tem só a impressão de que o leite ou o leite com fruta, lhe faz mal. É preciso combater esse receio e procurar treinar-se no seu uso, pois o leite é um alimento de primeira ordem.

Seu valor na alimentação - seja das crianças, dos adultos ou dos velhos e também dos doentes, é incomparável. Como muito bem observou o dr. Alexandre Moscoso, «o estudo dos hábitos alimentares das várias raças indígenas do universo prova eloquentemente o valor do leite. Um belo físico, uma boa saúde e um caráter forte denunciam, as raças em que o leite ocupa um lugar de realce na alimentação, informação da Div. Pro. do SAPS (A. A.)»

INDUSTRIALIZAÇÃO DE CAFÉ NO BRASIL

Rio (Argus-Press) — A produção de café solúvel no Brasil está tomando impulso extraordinário. A primeira organização para industrializar o café formou-se entre capitalistas mineiros, estando em grande atividade a construção de sua fábrica na Cidade Industrial de seu Estado. Agora, em São Paulo, grupos de industriais organizam empresas para o mesmo. Segundo as últimas notícias, serão instaladas naquele Estado quatro fábricas para produzir café solúvel.

Se os países importadores se preocupam em industrializar o café. O Brasil como maior produtor, maior dever se impõe para não ceder campo aos Estados Unidos, à Alemanha, à Suíça e outros na produção de café solúvel.

Sabendo-se, embora, que esse processo aumenta o rendimento em três vezes mais, torna-se no entanto, em nova maneira de consumir internamente o produto que será empregado de diversas formas, além da bebida comum. (A. A.)

EMPREGUE PECTINA EXTRAIDA DA LARANJA

Dr. JOÃO S. CALDAS DA SILVEIRA — Chefe do N.I.R.

Sabemos que para se obter geléia de frutas, um dos elementos fundamentais e indispensáveis é a PECTINA.

Pectina é um composto químico, solúvel na água quente, que tem a propriedade de gelificar, quando num meio líquido e combinado em determinadas proporções com ácido e açúcar. Tem como origem um princípio insolúvel designado por PECTOSE. Este, sob ação de enzimas ou sob influência de ácido e calor, torna-se solúvel, transformando-se em pectina. A pectose está contida nos frutos verdes e a pectina nos maduros. Deve-se salientar, entretanto, que os frutos excessivamente maduros apresentam a pectina em fase de desdobramento, o que impede o seu aproveitamento na fabricação de geléias. O estado fisiológico do fruto, tem, portanto, importância quanto à sua riqueza em pectina. Tanto assim é, que, alguns frutos são empregados na confecção de geléias, visando o maior teor em pectina, quando verdes, como o figo, pêra, manga e, outros, quando maduros, como o marmelo, goiaba, laranja, etc.

É principalmente na casca e nas sementes dos frutos que a pectina existe em maior ou menor quantidade. A laranja por exemplo, tem riqueza de pectina na casca, na parte (mesocarpo) conhecida por «pêlo» branca.

Para a extração da pectina da parte branca da casca da laranja, deve-se proceder da seguinte maneira:

- 1) Retirar a parte amarela (epicarpo) e amarga da casca.
- 2) Retirar a parte branca (mesocarpo) e separar em vasilha limpa.
- 3) Colocar de «mólho» a parte branca em água fria e limpa, 24

horas. Mudar a água 2 ou 3 vezes.

4) Retirar da água, espremer, pesar e colocar numa panela.

5) Para cada quilo de «pêlo» branca, adicionar 2 litros d'água e 75 cc de caldo de limão ou 8 g de ácido cítrico ou tartárico.

6) Ferver durante 20-30 minutos.

7) Ainda quente, coar em flanela, espremendo bem.

8) Usar ou colocar em vidros de conservas, o líquido coado.

9) Esterilizar em banho-maria durante 15 minutos e guardar.

10) Teste: tomar 15 cc do líquido, 15 cc de álcool a 95° G.L.: misturar e deixar durante 5 minutos. Se formar u'a massa gelatinosa, firme, tem quantidade satisfatória de pectina.

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

Sociais

Aniversários de Setembro:

As senhorinhas Maria Magdaleninha Machado, Zita Maria Castro e Mercedes Von Doelinger, professoras desta Escola.

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

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

MÉTODOS PARA TESTAR A presença de ácido cianídrico NAS PLANTAS

Publicou E. A. Moran nos Estados Unidos um processo relativamente fácil para a pesquisa de ácido cianídrico nas plantas, cuja técnica vai abaixo transcrita. Cortar pequenas tiras de papel-filtro, saturá-las com uma solução de ácido pícrico e deixá-las secar.

Um pouco antes de empregá-las imergí-las em uma solução de carbonato de sódio.

A planta suspeita é reduzida a pequenos fragmentos que são colocados em um tubo de ensaio; sendo então adicionadas algumas gotas de clorotórmio para facilitar o desprendimento do ácido cianídrico.

Uma pequena folha de papel-filtro tratada e então colocada no tubo suspenso por uma rolha de cortiça.

Fazer uma incubação durante algumas horas, por exemplo no bolso da roupa.

Se ocorre a ácido cianídrico na planta, dá-se a viragem do papel de amarelo para vermelho.

A rapidez da reação e a intensidade da cor obtida, são um indício do maior ou menor teor de ácido cianídrico.

Se for necessário a preservação de vegetais para análises químicas posteriores, isto poderá ser feito, saturando-se e cobrindo-se a planta com solução de bicloreto de mercúrio a 1-3 por cento.

J. A. S.

Rádio Agrotécnica

PORTARIA de 20 de Agosto de 1958

O Ministro de Estado dos Negócios de Viação e Obras Públicas resolve:

Autorizar:

Atendendo ao que requereu o Ministério da Agricultura e tendo em vista o parecer da Comissão Técnica de Rádio n. 468, de 7 de agosto de 1958.

N. 509 — O Ministério da Agricultura a instalar, a título precário, na vila de São João de Petrópolis, Município de Santa Teresa, Estado do Espírito Santo, uma estação radiodifusora de ondas médias com a potência de 250 watts, destinada a operar na frequência de 1 540 kc, em horário ilimitado.

Dentro dos prazos fixados nas letras r e s, § 1.º, art. 18 do Regulamento aprovado pelo Decreto n.º 21.111, de 1.º de março de 1932, fica a interessada obrigada a submeter à aprovação deste Ministério documentação a que o mesmo se refere. —

Lúcio Meira

Publicado no Diário Oficial da União, 23 - 8 - 58

CROQUETES de patê de presunto

Ingredientes: 1 lata de patê de presunto, 2 ovos, farinha de rosca, 2 colheres (sopa) de trigo, azeite, sal e pimenta.

Maneira de fazer: Misture o patê de presunto com um ovo, sal e pimenta. Forme os croquetes, passe pela farinha de trigo, depois pelo ovo batido e por último pela farinha de rosca. Frite em azeite bem quente.

LEITE COM ÁGUA

É MELHOR QUE

ÁGUA COM LEITE

A um exame rápido e superficial, percebia-se que aquela criança que ali estava para uma consulta, era distrófica, isto é, uma criança profundamente desnutrida.

Falavam em favor dessa suspeita não só o mal humor estampado em sua fisionomia, como ainda a estatura e o peso reduzidos, a consistência frouxa das carnes, e até mesmo uma inchação bem visível no dorso dos pés.

Seu peso que, na idade de 18 meses em que estava, deveria ser aproximadamente de 11 quilos não chegou à casa dos 7. Media 70 centímetros em vez dos 80 que deveria ter de estatura.

— Por que trouxe o menino aqui hoje?, perguntamos.

— Por causa de uma «intoxicação de fígado e rins» que ele apresenta há muito tempo, respondeu a mãe.

— Por que diz que ele sofre dos rins e fígado? Já fez algum exame de urina?

— Não senhor. Mas penso que a doença é essa mesmo, porque tem sempre uma evacuação muito «fetida» e porque não posso mais nem calçar os sapatos nêle, de tão inchados que estão os pézinhos

— É esta a primeira vez que ele incha?

— Não. É a terceira; já inchou e desinchou duas vezes.

— E ele urina bastante ou pouco?

— Bastante.

— Clara ou escura?

— É clarinha como água.

— Depois de completarmos o exame clínico, dissemos com muito cuidado à mãe, com as cautelas de quem está andando sobre ovos, que o menino nada tinha nos rins e no fígado e que a causa de todos os sintomas por êle apresentados, era principalmente a falta de leite e de carne na alimentação.

O protesto, como é de praxe, veio logo:

— O senhor quer dizer que não dou comida a meu filho?

— Não; quero apenas dizer que a senhora não dá os alimentos de que êle mais precisa...

— Pois o senhor está enganado; carne, p'rá que dizer, eu não dou mesmo porque

tenho medo; mas leite!... leite êle toma quase todo santo dia!

— Que leite, o de vaca?

— Não, que «êsse leite gelado» eu não sou louca de dar. Eu dou é «Lactogeno»!

— Ah! Lactogeno... Quantas vezes por dia?

— Duas «veis».

— E que quantidade dá de cada vez?

— Uma garrafinha de Bromil ou de Coca-Cola.

— Sim, mas queríamos saber como prepara a mamadeira...

— Primeiro, eu «disenvolvo» bem a «mazena» na água...

— Perdão, mas o que desejamos saber é a quantidade de leite em pó que a senhora coloca em cada vidrinho de Bromil.

— Eu coloco...é...como manda a lata!

— E como é que a lata manda?

— Ah, doutor, o senhor está até parecendo o «amigo da onça»... eu não sei, não...

— Mas a pergunta não é tão complicada...afinal, quantas medidas do pó a senhora usa em cada mamadeira?

— Uma «tampinha» das que vêm dentro da lata...

Uff! chegámos afinal ao fim do interrogatório inquisitorial, penoso para a mãe e não menos para nós, mas nem por isso dispensável se se pretende realmente diagnosticar e tratar uma distrofia por sub-alimentação, isto é, um estado de fome crônica qualitativa.

Com a lata de Lactogeno na mão, mostrámos à mãe que cada mamadeira deveria ser preparada com 10 medidas em vez de uma e tentamos convencê-la que ela dava da água com cheiro de leite, e não leite, a seu filho.

Algumas saem convencidas e os resultados são espetaculares para a recuperação da saúde da criança. Outras, porém, devem estar com a língua doendo de tanto nos xingar, por dizermos que a doença de seu filho era fome; por outro lado seus olhos também ardem de tanto chorar pelo filho que morreu...mas morreu de «fígado e rins».

Do Livro «Se a Criança Votasse...»

Dr. JOLINDO MARTINS

Receitas de CULINARIA

Solo de Milho

- 2 xícaras de açúcar
- 1 » » manteiga
- 3 » » fubá
- 3 ovos
- Leite de um côco
- 1 colher de pó royal.

Maneira de fazer:

Bato-se a manteiga com o açúcar, junta-se as gêmas. A seguir põe-se o leite de côco, o fubá com o pó royal e por último as claras batidas em neve. Fôrma untada com manteiga e forno quente.

Solinhas Fritas

- 1 colher de manteiga
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos inteiros
- 1 xícara de leite (bem cheia)
- 1 colher de sopa de pó royal
- 2 xícaras de trigo
- 1 xícara de creme de arroz.

Maneira de fazer:

Bate-se os ovos com o açúcar, junta-se a manteiga. Em seguida, põe-se o trigo junto com o pó royal e a farinha de arroz. Frita-se em banha quente.

Doce de Leite

- 1 litro de leite
- 250 gramas de açúcar:

Maneira de fazer:

Leve o leite ao fogo e deixe ferver adoçando depois com o açúcar. Deixe em fogo brando, mexendo de vêz em quando com uma colher de pau até que fique bem apurado, tirando ainda mole. Se quiser mais duro, deixe mais um pouco

O **ÁLCOOL** degenera a raça. Seu uso traz como consequencia a procriação de aleijados, cretinos, loucos, idiotas, suicidas e criminosos, unidades sociais e prejudiciais.



Este jornal é composto e impresso na Escola Agrotécnica de Santa Teresa.



EXPEDIENTE

"O CULTIVADOR" é um órgão de divulgação mensal de ensinamentos e noticias sobre a Agricultura, Pecuária e Indústrias Rurais.

Destinado a atender às classes produtoras do Estado do Espirito Santo, constitue 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 Espirito Santo

no fogo, mexendo até aparecer o fundo do tacho. Momentos antes de tirar, perfume com baunilha ou cascas de limão verde.

EUCALÍPTO: Semeio e preparo da muda

Originário da Austrália, em quasi sua totalidade, é o Eucalípto; sem dúvida, uma das grandes riquezas de nossa flóra. Tendo êle encontrado ambiente favorável em quasi todas as partes do globo, multiplicou-se de maneira verdadeiramente assombrosa constituindo-se hoje uma grande riqueza no mundo civilizado. Com mais de 400 espécies e variedades, constitui a sua grande família no reino das mirtáceas. O seu aproveitamento econômico, tem sido grandemente explorado em tôdas as partes do mundo, pois vamos encontrar a sua excelente madeira, nas grandes marcenarias na confecção de móveis, nos estaleiros de construções navais, na construção dos nossos edificios, na conserva e prolongamento de nossas rêdes ferroviárias, etc. não se falando no seu aproveitamento como lenha de primeira qualidade, largamente explorado pelas estradas de ferro, indústrias e uso doméstico e nos seus sub-produtos para fins farmacêuticos e produtos de perfumaria. É tão grande o seu valor, que não poderíamos de modo algum deixar de aconselhar aos senhores lavradores o seu plantio substituindo em propriedades, sítios ou fazendas, as terras cansadas pela exploração de muitos anos, por bosques de Eucalípto, contribuindo deste modo para o enriquecimento dos nossos filhos e grandeza de nossa Pátria, pois, se ao deitarmos uma árvore golpeada pelo nosso machado, substituímos por uma outra, estaremos contribuindo como verdadeiros patriotas para o equilibrio de nossas riquezas florestais. O lavrador ao ter em mente um plantio de Eucalípto, não deve fazê-lo arbitrariamente e sim consultar ao Serviço Florestal, mais próximo ou a esta Escola, pessoalmente ou por carta, qual a variedade que deve plantar no determinado terreno e clima, pois, existem variedades para todos tipos de sólo e clima que o lavrador geralmente desconhece e aí está o valor de se consultar a uma repartição idônea antes de se efetuar o plantio.

Como o assunto é vasto, limitarei hoje tão somente a falar como obter uma boa muda para plantio o que logicamente deve ter inicio em uma sementeira.

SEMEIO: Consiste êste num bom preparo de uma sementeira, usando de preferência «terriço» (terra que se encontra debaixo das árvores nos matos). Esta terra deverá ser passada na peneira e em seguida levada para a sementeira, que deverá ser bem nivelada e destorrada afim de facilitar a operação de semeio e bom desenvolvimento da mudinha.

Quanto ao tamanho da sementeira, deverá ser feita de acôrdo com a quantidade

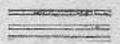
de semente a ser usada. A quantidade de semente é de 30 a 50 gramas por metro quadrado, semente com bom poder germinativo. A sementeira deverá ser coberta com fôlha de coqueiro, capim ou outro material qualquer, afim de protegê-la das chuvas pesadas e controlar a penetração dos raios solares. Antes do semeio, o leito da sementeira deverá ser bem molhado para melhor acamamento da terra, evitando assim pequenos desníveis no terreno e em seguida, um polvilhamento com H. C. B., ou outro inseticida qualquer que irá prevenir contra pequenos insetos responsáveis pela destruição das sementes em muitas ocasiões. Lançando a semente ao sólo, o leito da sementeira deverá ser totalmente coberto com uma aninhagem, que será colocada em cima da sementeira em contáto com a semente e a terra.

Esta aninhagem, servirá de pára-choque para a água, pois sem ela, a água ao cair na sementeira é comum interrarr demais as sementes prejudicando assim a sua germinação que se dará num período de 4 a 6 dias. Verificando-se que a germinação já se processou, a aninhagem deverá ser removida, fazendo-se daí por diante, os regos com regador de crivo fino.

Todo cuidado deverá ser dispensado a sementeira nos seus primeiros 30 dias, procurando-se por todos os meios controlar a humidade e manter perfeitamente isenta de mato. O uso de uma pequena camada de areia, fina, peneirada, em cima da sementeira, é uma boa prática, pois a areia previne contra a rachadura do terreno e facilitará o arranqueio das mudinhas na ocasião da repicagem que se dará aproximadamente num período de 30 a 40 dias, tudo correndo normalmente.

REPICAGEM: Esta operação consiste em se transplantar as mudinhas em caixas ou vasos quando elas atingirem a um tamanho de 5 centímetros mais ou menos. O transplante ou repicagem deve ser feito dando-se preferência um dia nublado de pouco sol ou na parte da tarde eliminando-se na ocasião as duas primeiras folhinhas. Se a repicagem fôr em caixas, o espaçamento entre mu-

SEGUE 



Eucalipto: Semeio e preparo da ...

CONCLUSÃO da página anterior

dinhas deverá ser de 5x5 cm. Uma caixa de 60x40 e 10 cm. de altura é o tamanho ideal. A repicagem em caixas, contribui muito para o barateamento da cultura, pois, elas podem ser aproveitadas para mais de um ano e diminuirá o custo de transporte das mudas para o campo definitivo, levando-se em conta que cada caixa comportará 60 mudas.

A terra usada para a repicagem é igual a usada para o semeio. Como haja dificuldade de um bom terriço, o lavrador poderá lançar mão de qualquer terra que deverá ser também peneirada, misturando-se duas partes de terra para uma de adubo, fôlha de café curtida ou estêrco de curral, também curtido.

Como na sementeira, devemos

dispensar o máximo de cuidado às mudinhas logo após a repicagem levando as caixas ou vasos, para um ambiente de meia sombra, prestando-se para isto, um pequeno ripado de réguas ou bambú e na falta deste uma cobertura de fôlha de palmeira, controlando-se bem a penetração de 50% de sol de preferência na parte da manhã.

Nêste ambiente, as mudinhas devem permanecer até quando elas atingirem a uma altura de 20 a 25 cm., ocasião em que devem ser plantadas no campo definitivamente.

O processo de passar as mudas do ripado ou cobertura para um am-

biente sem proteção do sol, é uma boa pratica, pois isto, concorrerá para que as mudas tenham mais resistência na ocasião em que fôr plantadas porque já se habituaram ao rigor do sol.

Ramiro M. de Souza

Tomate empanado

Tomates — farinha de rósca, manteiga ou gordura — sal.

Corte os tomates em rodela. Passe uma a uma em farinha de rósca. Frite-as então em manteiga ou gordura bem quente. Polvilhe sal por cima das rodela à medida que forem sendo fritas. Sirva com bifês ou carne assada.

Bom-bocado

Ingredientes: 500 gramas de açúcar, 1 côco, 125 gramas de manteiga, 125 gramas de farinha de trigo e 6 ovos.

Faça uma calda grossa com o açúcar e deixe estriar. Acrescente o côco ralado, a farinha de trigo, a manteiga e os ovos com as claras batidas em neve.

Misture tudo muito bem e leve ao forno em forminhas untadas com manteiga. Forno quente.
