

# 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 da Petrópolis, NOVEMBRO de 1958 — N.º 140

## “Aos Pais”

De acôrdo com o artigo 40 da Lei Orgânica do Ensino Agrícola, a orientação educacional e profissional estará continuamente articulada com a família do aluno.

A atitude dos pais ou tutores, é responsável em grande parte, pelo procedimento e o aproveitamento do aluno na Escola.

Se os pais acompanham com interêsse e animam e aconselham ou repreendem, ou mesmo castigam com a devida severidade sempre que necessário, estão ajudando a Escola a educar seu filho.

Se entretanto, êles deixam os filhos à vontade, esquecidos ou mesmo abandonados, estão contra a Escola no seu esforço de educar e encaminhando-os para o mau procedimento e o mau aproveitamento. Neste caso, só jovens de índole muita-bom, os que «já nascem bons», é que têm coragem suficiente para vencer, atravessando sòzinhos a perigosa idade da juventude e a difícil fase dos estudos.

Outros alunos assim, abandonados, ou mimados pelos pais, passam o ano completamente desinteressados dos estudos e de outros deveres educacionais e até, não raro, aprendendo vícios e insubordinações, para tornarem-se depois, homens pouco úteis, inúteis e mesmo prejudiciais à sociedade.

É por isto que não podem merecer bom conceito, os pais que nunca comparecem à Escola, nem tomam a sério, o que seus filhos estão fazendo ou deixando de fazer.

Assim sendo tomamos a iniciativa de CONVIDAR o pai ou tutor de cada aluno, para comparecer a esta Escola, logo depois de ser êle definitivamente matriculado, para tomar conhecimento dos nossos regulamentos e assinar um «COMPROMISSO DE COLABORAÇÃO» com a Escola em benefício do filho.

LÚCIO F. RAMOS, Diretor

Café era a lavoura principal do capichaba. Para muitos ainda é a única, pois estes nada mais plantam e nada mais colhem. Vendem café para comprar o que comer. Tão arraigada que o próprio Banco do Brasil ainda põe dúvida em financiar outras lavouras. Entretanto este tempo já está passando.

Ninguém se iluda mais, só com o café. A verdade é que estamos com superprodução. Existe café demais e consumidores de menos. Os mercados estão em baixa. Os compradores estão exigentes, querem pagar pouco e querem café bom. As cotações para o nosso café 7-8, que é o mais comum, são inferiores ao custo de produção. Ao lavrador, não compensa mais café. Pode compensar para o comerciante. O despoldado, nem todos querem ou podem produzi-lo

A mão de obra cara e rara, com tendências a subir mais, com o custo da vida. Enquanto isto acontece no Brasil, os outros países americanos e africanos tem a mão de obra mais barata e podem competir conosco em cafés finos.

O Brasil criou a cota de retenção, quer dizer que temos de prender parte do nosso café até... quando? Ou então queimá-lo como já fizemos em outros tempos e como o atual Ministro da Fazenda já ameaçou.

Quem vive só de café, terá que ficar esperando preço ou vendê-lo barato.

Quem vive só de café, poderá dar 30 ou 40% para queimar?...

Meus amigos, nós estamos «entaldados». Temos que sair desse atoleiro!

Não façamos como a avestruz, que quando vê perigo, enfia a ca-

beça numa moitinha de capim, deixando o corpo todo de fóra; enfrentemo-lo.

O próprio governo e os técnicos estão aconselhando **DIVERSIFICAR E AUMENTAR A PRODUÇÃO POR PÉ**. Isto quer dizer:

a) Plantar mais milho, feijão, arroz, batata, mandioca, cana, frutas e verduras.

b) Criar mais e melhores animais domésticos: Vacas, porcos e galinhas.

c) Melhorar a qualidade do café: Só despoldando e combatendo a broca.

d) Aumentar a produção por pé de café. Este aumento de produção por pé de café pode-se conseguir, arrancando os pés velhos e pouco produtivos e tratando bem dos demais, com boa adubação. Os pés velhos e improdutivos, não devem ser simplesmente abandonados, porque ficarão sendo ninhos de bróca.

Os cafezais grandes e pouco produtivos encarecem as capinas, o combate à bróca, as colheitas e não compensam a adubação. Um cafezal para merecer o nome de bom, precisa produzir pelo menos 40 arrobas por mil pés e quase nenhum dos nosso cafezais dá essa produção.

Tudo isto, está em nossas mãos.

Não esperemos o Governo!

OUÇA A

**RÁDIO AGOTÉCNICA**

**A VOZ DA LAVOURA**

Em 1540 Kilociclos — Ondas longas

# MERCADO PARA REPOLHO

Todos os anos nesta época, repete-se o excesso de repólho nos mercados de Vitória e a queda espetacular dos preços, a ponto de não valer mais a pena, nem o seu transporte até lá.

Soubemos que êste ano, algumas toneladas de repólho foram enterradas como adubo em Santa Maria do Jetibá.

O repólho é a hortaliça mais rústica e fácil de produzir além de muito apreciada, e assim, muita gente põe-se a plantá-lo ao mesmo tempo, na esperança de ganhar dinheiro fácil. Vem daí a superprodução.

Por outro lado não há nenhum processo seguro de conservá-lo por mais do que uma semana depois de colhido.

A conservação em vidros esterilizados, tornaria muito caro o produto.

Resta sua transformação em «Chucrute», que é apreciado por alguns, mas desconhecidos pela maioria dos consumidores.

Acho que não seria de todo infrutífera, a tentativa por algum produtor caprichoso, de criar e fomentar o consumo do «Chucrute», apresentando um produto bem feito e saboroso.

Outro recurso seria colocar repólho no mercado, antes que este ficasse inundado do produto, ou depois que começasse a escassear. É a tática dos produtores inteligentes.

Para o primeiro caso, teríamos que escolher variedades precoces, semear cedo, mesmo que se o fizesse em sementeiras especiais como ripado, protegendo-se as plantinhas contra as pragas e doenças do final

do verão e ativando-se seu desenvolvimento por meio de adubação adequada, irrigação e mesmo algum sombreamento leve no lugar definitivo.

O semeio parcelado, cada 15 dias, ajudaria a evitar o excesso de produto numa só vez.

Finalmente, a produção tardia, com variedades próprias, quando no mercado começasse a escassear.

Ai estão diversas sugestões viáveis para quem queira produzir e vender e não perder.



## 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

# É luxo ter-se Máquinas Agrícolas ?

Estamos ainda vivendo um estágio da civilização rural, no qual muita gente ainda pensa que ter máquinas agrícolas como o arado, a grade e a capinadeira, é luxo ou despesa exagerada.

Penso isto porque, a maioria dos lavradores tem família numerosa e acha que pôde com vantagem, dispensar as máquinas e fazer todo o serviço com os braços gratuitos dos filhos

Mais grave ainda é quando ao lado dos filhos no êito, coloca as filhas e a espôsa. Mais grave porque as mulheres, apesar de poderem ajudar em diversos serviços do campo, tem suas atividades mais apropriadas e até mais lucrativas (quando elas sabem executá-las) em outros setores, principalmente dentro de casa.

O lavrador não reconhece o valôr do salário mínimo da região nem para sí próprio, nem para o trabalho dos filhos.

É importante reconhecer, não tanto para obrigar-se a pagar ou não esse salário, mas porque o salário mínimo, e calculado tendo-se por base as despesas mínimas na região, para a manutenção de uma pessoa, como sejam a alimentação, e vestuário, os medicamentos, os transportes, as ferramentas, etc.

É errôneo o pai dizer que tem em casa a polenta, o feijão, o arroz, a banha, e outros generos alimentícios produzidos por eles e que «isto não custa de nada».

Custa sim, pois, para produzir, isto, o pai e os filhos trabalharam, gastando dias e dias de serviço, comendo, bebendo, vestindo-se e tratando-se.

Esses mesmos gêneros, se comprados custariam um preço determinado e se vendidos também.

Cada cidadão ou cidadã tem essas despesas forçadas, esteja ou não, morando com os pais; um pouco menores em casa, mas, não muito menores.

Se cada pessoa dessa comunidade familiar ocupa seu tempo na enxada, a produção dessa turma é pequena, tão pequena que não atinge o salário mínimo.

E seu salário é o que produz e pôde ser vendido ou transformado em outros de valôr, como o milho em porco, a mandioca em farinha, etc.

Do trabalho e da renda da família, tem de sair o que comer, o que vestir, o que dor-

mir, o que calçar, seja de casa ou da loja, do armazem ou da farmácia.

Se a renda é pequena e não dá para tudo isto, com certo conforto, com certa fartura, vem déficit, isto é, as dívidas.

Ou então, toda a família tem que viver uma vida modesta, de privações mesmo, para não passar além do dinheiro disponível na colheita.

Se entretanto, a família trabalhar com o arado, a grade e a capinadeira, o seu trabalho é multiplicado por dez ou quinze,

Na hipótese de gastarem trinta serviços em uma capina de roça com a enxada, farão esse mesmo serviço em três, ou digamos seis, ficando ainda vinte e quatro dias para dedicarem-se a outras atividades lucrativas ou aumentarem suas plantações e portanto seus lucros.

Reconheço que não é possível abandonar de todo a enxada. Ela ainda será indispensável, nas derrubadas novas e cheias de tócos e nos cafezais muito empinados.

Nunca há de faltar entretanto em uma colônia, meio ou um hectare de terras para trabalhar-se com essas máquinas, nas culturas de milho, mandioca, batata, arrôz, feijão, etc.

Tenhamos sempre em vista que o elevadíssimo custo da vida não comporta mais o serviço moroso da enxada. Sigamos o exemplo dos mais sabidos que:

Deixaram o carro de bois para andarem de caminhão.

Estão deixando o burrinho para andarem de bicicleta.

Deixaram de viajar de trem para viajarem de avião.

Deixemos a enxada, pela capinadeira a burro.

Os que puderem, deixem a capinadeira de burro e peguem no trator e assim por diante.



# 10 Regrinhas para evitar as Doenças dos Pintos

Rio (Argus-Press) — 1) Não se coloca no pinteiro um número de pintos maior do que sua capacidade. É preferível mesmo, colocar somente 80% da lotação, para que os pintos se criem com mais liberdade.

2) O pinteiro deve ser um ambiente protegido, principalmente de correntes de ar, mas seco e ventilado.

3) É preciso evitar a todo custo o frio e a chuva — pinto molhado é pinto doente.

4) Se aparecer na criação algum pinto encurujado e de asas caídas, não se preocupe em curá-lo — é melhor eliminá-lo.

5) Os pintos não devem ser criados com aves adultas.

6) Na quarta semana, todos os pintos devem ser vacinados contra a boubá.

7) É preciso ter cuidado com os ratos. Proteger bem o pinteiro durante a noite.

8) Não se alimentam os pintos com restos de comida — para eles só a ração balanceada.

9) Nunca adquirir aves no mercado ou na roça para criar — galinha do mercado traz sempre uma porção de parasitas e de doenças, sendo por isso perigosa para a criação sadia.

10) Só adquirir pintos do um dia em granjas que possam garantir isenção da polurose e que mantenham o seu plantel em bom estado sanitário. (A. A.)

## Proteja os Alimentos

Damos a seguir uma relação das enfermidades transmitidas ao homem através das moscas, o que vem comprovar a necessidade de se fazer um combate constante a este inseto.

São elas: febre tífica e paratífica, cólera, disenteria bacilar, diarreia infantil, tracoma, conjuntivite, tuberculose, lepra, peste, paralisia infantil, boubá e disenteria amebiana.

Numa experiência, 44% das moscas capturadas nos quartos dos pacientes de febre tifóide, encontravam-se infectadas com essa enfermidade.

Os inseticidas, principalmente à base de DDT, são os indicados no combate às moscas. Entretanto, o emprego de inseticidas não substitui as precauções simples que cada pessoa pode e deve tomar com esse inseto, tais como o asseio, a eliminação sanitária das sobras domésticas e proteção dos alimentos.

S. N. E. S.

### O dinheiro póde comprar :

Alimento mas não appetite.

Divertimento mas não felicidade.

Remédio mas não saúde  
Admiradores e criados  
mas não amigos.

Conforto mas não tranquilidade.

A terra mas não o Céu.



# Depois do primeiro ano O LEITE AINDA É NECESSARIO

«Do Livro Se a Criança Votasse...»

Dr. JOLINDO MARTINS

Parece estúpidamente acaciano este título, não é?

Pois se tiverem a paciência de lerem esta arenga até o fim, talvez se convençam que o é tanto quanto parecia à primeira vista.

Já dissemos por mais de uma vez que os pediatras encontram com muita frequência em sua clientela, um quadro clínico caracterizado por parada do crescimento, mau humor, edema (inchação) dos membros ou de todo corpo e grandes manchas escuras nos membros e nádegas, quadro clínico a que dão o pomposo título de distrofia pluricarencial hidropigênica.

Etmologicamente, pode ser traduzido como uma perturbação do estado nutritivo, causada pela falta de muitos fatores alimentares e com a particularidade de provocar inchação.

Se, porém, quizermos dar-lhe uma tradução bem vulgar, bem acessível à compreensão de todos, teremos de batizá-la com o nome de doença da fome, ou particularizando-a, doença da fome de leite e de carne, pois é a falta desses dois importantíssimos alimentos que provoca o aparecimento de todos os sintomas apontados acima.

Verifica-se uma curiosa coincidência no que se refere à idade que apresentam as infelizes vítimas dessa «doença»; — com raríssimas exceções, todas as crianças estão no grupo de idade de 1 a 3 anos. Se-

rá isso um mero acaso?

Claro que não. Esta suposta coincidência está ligada à própria causa determinante da «doença», isto é, a falta total ou parcial do leite e da carne na alimentação da criança.

É que, até à idade de um ano, rara é a criança que deixa de tomar leite (materno, de vaca, em pó, condensado), pois existe o conceito popular de que nessa idade o leite é necessário. Surge então o terrível período de fome, pois um número muito grande de mães e pais julgam que depois de um ano o leite já pode ser dispensado, deixando de fornecê-lo ao filho; mas, como uma desgraça nunca vem só, esses mesmos pais também não dão carne, vísceras nem ovos à criança porque consideram esses alimentos «pesados» ou «quentes» para serem dados antes do 3.º ano de vida.

Essa a razão da distrofia pluricarencial, ou doença de fome de leite e de carne, surgir sempre entre crianças de 1 a 3 anos de idade.

E como mais da metade das crianças que apresentam essa enfermidade vem a falecer no espaço de alguns meses, o que nos permite afirmar, sem qualquer exagero, que morrerem de fome parece-nos que, embora acacianamente, precisámos repetir o «slogans» de que depois do primeiro ano de vida, o leite ainda é necessário.

# Resistência às Doenças

As verduras constituem ótimas fontes de vitaminas e minerais, como o cálcio, o ferro e o fósforo. Sem esses elementos não pode haver ossos fortes e resistentes, nem dentes saudáveis e perfeitos. O sangue, pouco rico, não oferece resistência aos ataques dos micróbios. Sem vitamina A, não pode haver olhos perfeitos. Sem vitamina B, os nervos fracam. Sem vitamina C, diminui nossa resistência às enfermidades.

Todas essas vitaminas e minerais existem em abundância nas verduras, como o repolho, a couve, a beralha, a alface, a chicória e a taioba.

A alimentação bem feita, isto é, incluindo muito leite, verduras, carne, ovos e frutas, é a melhor garantia da saúde.

É preferível você gastar dinheiro em alimentação do que na farmácia.

S. N. E. S.

---

## Culinária Rural

Nina Ferrari

### Pudim de batata-dôce

1 quilo de batata doce cozida e passada peneira; a parte faz-se uma calda com 1/2 quilo de açúcar e 1/2 xícara d'água. Junta-se às batatas e 5 gêmas e leite de um côco.

Leva-se ao fogo até dar consistência. Despeja-se em forma untada com açúcar queimado.

## Refeições em horas certas

As horas consagradas às refeições não são tratadas, em muitos lares, com a atenção que merecem.

O almoço ou o jantar em família são refeições que podem fazer bem ou mal, conforme o modo como se almoça ou janta.

Na hora das refeições todos devem mostrar-se alegres e despreocupados e falar só em coisas agradáveis. A mesa do almoço não é lugar para discussões azêdas e para mau humor, que só atrapalham o trabalho dos intestinos e do estômago.

O horário dedicado às refeições deve ser sagrado. É um grande erro almoçar um dia às 11 horas, outro a 1 da tarde, etc. Não se deve, também, comer depressa.

A hora certa — a calma — o bom humor — são três coisas indispensáveis para aquele que deseja ter uma boa digestão e obter um bom aproveitamento dos alimentos que come.

S. N. E. S.

---

### Biscoito de côco

3 colheres de côco, 3 colheres de açúcar, 3 colheres de manteiga, 1 colherinha de Pó Roial, 1 gema, 1/2 xícara de café de leite, 1 pacote de maizena e trigo até enrolar.

Faz-se os biscoitos e passa-se no açúcar cristal.



# Clubes Agrícolas

Uma das atividades mais úteis e necessárias à formação vocacional, ao amor à terra e à vida rural, neste «país essencialmente agrícola», são os clubes agrícolas.

Afirmar um tanto ousada, quando hoje se fala em sair do velho estágio pastoril e agrícola, para emancipar-se na plena industrialização.

Somos e seremos ainda por muito tempo, «essencialmente agrícolas», para a salvação do Brasil.

Se o Brasil ainda importa gêneros alimentícios para completar suas deficiências; se temos ainda uma imensidade de terras sem aproveitamento; se temos favélas e mocâmbos se alastrando assustadoramente nas cidades, com a tradicional fome de seus habitantes; se temos finalmente uma inflação pavorosa, estes são sintomas iniludíveis de produção deficiente e já não digo, exportação deficiente, porque esta, fica mais distante e remota.

Precisamos apoiar, estimular e promover a produção agrícola. Depois, se Deus quizer, também a exportação!

Este apóio, estímulo e promoção, deverão ser feitos, tanto junto aos velhos e moços como junto às crianças, que são mais plásticas.

Temos de formar desde a infância, a mentalidade e o amor ao campo.

Se não há escolas agrícolas para todos esses 70% de brasileiros que somos agricultores, que ao menos em crianças, tenhamos nas escolas primárias, uma noção, ou uma prova, ao menos, de solidariedade oficial a essa profissão tão nobre e tão necessária. É necessário que a criança rural, não sinta no silêncio ou no descaso da professora ou na ausência de uma horta ou um jardim, uma prova oficial de desnecessidade da agricultura ou de desprezo à profissão.

Em países altamente industrializados como os Estados Unidos, em todas as universidades, colegios e escola se prestigia a agricultura, com numerosas escolas superiores e medias de agricultura, cursos vocacionais nos ginasios, clubes agrícolas e clubes «4-H». Aqui mesmo no Brasil, já foi criado um similar. São associações em que os meninos e jovens se exercitam no trabalho e nas fontes de saúde, de moral e de civismo.

Criemos e estimulemos os clubes agrícolas, mas, não só no papel!

Surtem então as dificuldades:

a) Desinteresse dos governos: As autoridades diretamente responsáveis pela educação, são urbanas e não se compenetram nem crêem.

b) Falta de orientadores. É necessário um orientador para cada escola. Não basta e é ineficiente, um chefe para o Estado todo. São indispensáveis os cursos de orientadores, como se faz em São Paulo, que preparam os próprios jovens escolares mais compenetrados e entusiastas.

c) Desinterêsse das professoras. Muitas são da cidade e tem «nôjo» da terra ou simplesmente não entendem nada, ou ainda, não querem ter mais trabalho sem a devida gratificação ou aumento de salário.

d) Falta de terreno. É incrível mas é verdade. Muitas escolas rurais, só dispõem da goteira do telhado em redor da casa e as vezes nem isto, porque as escolas estão encravadas e apertadas dentro das ruas dos povoados. Ou então, o dono da terra, não consente.

e) Oposição dos pais; Alguns dos pais, acham que a escola quer explorar seus filhos e que estes, vão a escola para estudar e não para trabalhar.

f) Falta de material. Quasi nenhuma escola possui as ferramentas, a água, os inseticidas e as cercas.

Citei os principais obstáculos dos clubes agrícolas. Alguns deles, podem ser removidos pelas professoras e os próprios pais, com entusiasmo e boa vontade. Os demais, competem às autoridades.

L. R.

# A Escola Agrotécnica de Sta. Teresa

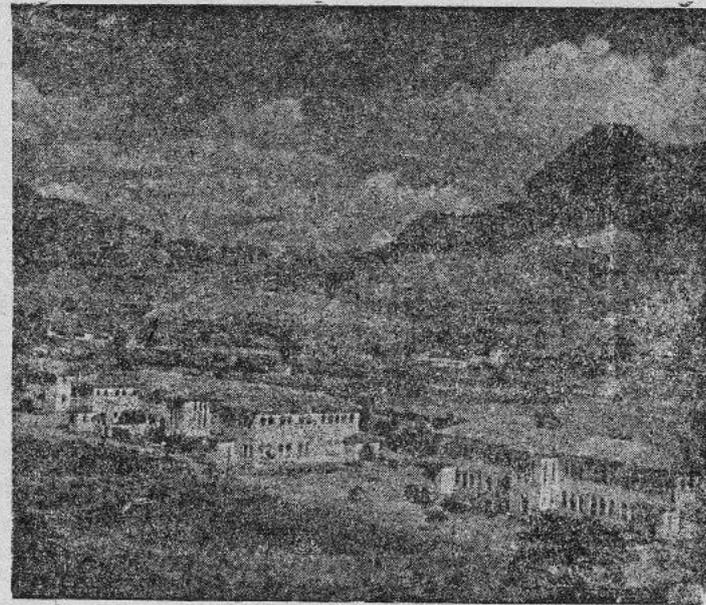
deseja-lhe

Feliz Natal

e um

próspero

Ano Novo



## Parasitas

Entre as parasitas que atacam o homem, um dos mais importantes é, sem dúvida, a solitária, ou *Tenia*, de que ha duas espécies: a *solium*, que tem como hospedeiro intermediário o porco, e a *saginata*, cujo hospedeiro é o boi. Tanto uma como outra é formada por uma cadeia de anéis, tendo na cabeça quatro ventosas e o rostro, provido de ganchos quitinosos, órgãos com que o parasito se agarra ao intestino. Depois, da cabeça há o colo, o pescoço, que fornece, por gemação, anéis novos continuamente. Os anéis caudais são carregados de ovos. A *tenia* pode ter 8 a 10 metros de comprimento, na *solium* e 12 a 15, na *saginata*. Nos ovos, que são continuamente eliminados pelo homem, estão contidos os embriões dotados de 6 ganchos quitinosos. Estes ovos, uma vez deglutidos pelo hospedeiro intermediário (boi, para a *saginata*, e porco, para a *solium*) libertam, dentro do estômago do animal, o embrião, que atravessa a parede e vai se localizar na carne, onde se enquista sob a forma de *cisticerco*, cada um dos quais é um vesícula que contém uma cabeça (*escolax*) invaginada. Se o homem ingerir esta carne mal cozida ou em conserva, adquire o *cisticerco*, que logo se desinvagina e se prende á parede do intestino, começando a desenvolver-se.

Conhecem-se casos de *cisticercos*, no homem, alojados no coração, nos pulmões, no cérebro, no fígado, nos lábios, nos olhos etc. Isto ocorre quando o homem deglute diretamente os ovos, com água infectada, por meio de verduras mal lavadas. Neste caso, os ovos, ficando em liberdade no estômago, acabam por se instalar de preferência no glôbo ocular ou no cérebro, podendo provocar consequências graves, como a cegueira, a loucura, e mesmo a morte. Há autores que afirmam que tal infecção pode se dar de maneira direta, ou seja, pelo retorno dos ovos produzidos no próprio organismo parasitado, ao estômago, o que poderia ocorrer em casos de ansia de vômito. Outros autores, porém, recusam-se a admitir este tipo de infecção direta, admitindo apenas a que se faz pela água ou verduras.

# O CULTIVADOR

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

ANO XI

São João de Petrópolis, NOVEMBRO de 1958

N.º 140

## RÁDIO AGROTECNICA

Acha-se em fase de irradiação experimental, a Rádio Emissora da Escola Agrotécnica, a Voz da Lavoura, na onda de 1540 quilociclos. Pensamos ser esta a primeira escola agrícola do Brasil, a usar este meio tão eficiente para difundir instruções úteis, para além de seus limites.

Já de 4 a 9 de agosto passado, durante a «12.ª Semana do Lavrador», com autorização do Ministro da Viação, a pedido do Dr. Carlos Lindemberg, Governador eleito do Estado, funcionou esta difusora, irradiando as aulas e os debates aqui realizados.

Assim pois, além dos 900 lavradores e senhoras que aqui compareceram ao certame, milhares de outras pessoas, puderam ouvir pelo rádio, aquelas aulas.

Nesta fase experimental, apesar dos percalços e dificuldades próprias desses períodos iniciais e da coincidência com as férias escolares em que muitos professores se afastam da Escola, estamos difundindo muitas coisas úteis dentre as quais, uma aula para senhoras, 7.15 da manhã e outra para os lavradores as 17,15 da tarde.

Há ainda outras instruções avulsas intercaladas, noticiário geral, hora social e respostas à consultas feitas por carta, tanto de assuntos domésticos, como agrícolas e sanitários.

Para a recreação dos ouvintes, há também programas de música

sertaneja, música militar, música clássica, valsas brasileiras e números pedidos pelos interessados.

Aos domingos e dias santificados, serão irradiados a missa e o sermão. Durante o período letivo haverá também mensagens dos alunos para suas famílias, cânticos orfeônicos pelos alunos, «Hora dos Calouros» e jogos desportivos.

Em condições favoráveis, as emissões poderão alcançar até cerca de 100 quilômetros. Ficaremos entretanto, satisfeitos se forem ouvidas, no território capiehaba.

Será muito do nosso agrado, recebermos cartas dos nossos ouvintes, dizendo como estão escutando as irradiações e dando sugestões para seu aperfeiçoamento.

É nosso programa, dar assistência técnica, solidariedade, alegria e conforto aos lavradores, essa classe heróica que como nós mesmos, vive no interior, mourejando do sol a sol, cultivando e tirando da terra os preciosos produtos que sustentaram até agora e hão de sustentar ainda, a economia do Estado e do País.

L. R.

