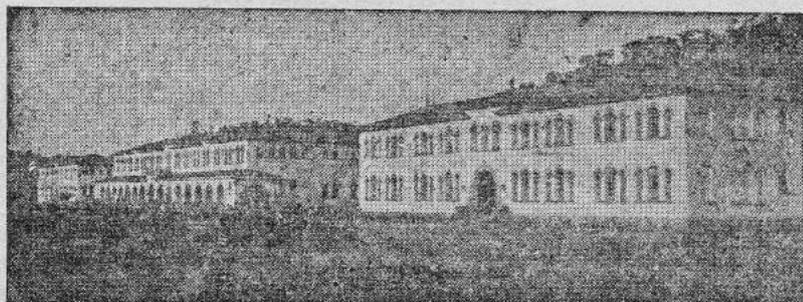


O CULTIVADOR

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, DEZEMBRO de 1958 — N.º 141

Feliz Natal de 1958

A Escola Agrotécnica de Santa Teresa, nas pessoas do Diretor, Chefes de Núcleos, Agrônomos, Professores e Funcionários eleva ao Menino Jesus, uma prece fervorosa para que proporcione a todos os seus Superiores, Amigos, leitores dêste jornalzinho, lavradores capixabas, alunos e ex-alunos, um Feliz Natal e um próspero Ano de 1959.

Que na linda noite de 24 e no grande dia 25, cada, um recolhendo-se ao aconchego do lar, esqueça com os seus caros, das dificuldades e dos sofrimentos do passado; manifeste a Jesus de Belém a sua gratidão, por todos os bens e alegrias que intercalou a essas dificuldades e a êsses sofrimentos, como oásis povoado de tamareiras carregadas de frutos e límpidas fontes de água frêscia, nesta peregrinação, que todos nós estamos fazendo; até que terminemos a travessia dêste grande «Saára» da vida, sempre orientados pela brilhante estrêla e nos unamos a Ele, fazendo côro com os anjos no «Gloria in excelsis Deo», ao lado dos pastores e dos Reis Magos e suas comitivas.

Nós, na Escola Agrotécnica, além de augurarmos de coração êstes e muitos outros bens que deseiais e que Jesus se digne dar-vos, estamos aqui lutando para que êste estabelecimento seja um daqueles oásis, no qual possais repousar da ardente jornada do deserto, dessedentar-vos, e recuperar novas forças para outra caminhada. E que tenhais a estrêla oriental sempre brilhante para guiar-vos e não vos deixar perder a trilha certa das outras caravanas, que vos antecederam afortunadamente.

ANTES FORNECER LEITE DO QUE LEITO

Dr. JOLINDO MARTINS
Do Livro «Se a Criança Votasse...»

Pelo menos no que diz respeito à criança, a irrecusável necessidade da existência de Hospitais, e principalmente as verdadeiras razões que dão motivo ao internamento dessa criantela-mirim, são uma triste confissão de nossa incapacidade para resolver os problemas sociais.

A rigor, um Hospital de Crianças deveria servir quase exclusivamente par resolver os problemas cirúrgicos e ortopédicos da infância, atendendo também a um ou outro caso clínico mais delicado, de diagnóstico obscuro ou de tratamento mais fino.

Será isso o que se vê nos nossos hospitais infantis?

Absolutamente não! Estão êles permanentemente superlotados de crianças que na maioria dos casos não têm outra doença que seja a fome crônica qualitativa, ou, em linguagem mais técnica, a distrofia pluricarencial.

Podemos assegurar que do total dos internados em nosso hospital infantil no ano de 1954, 60 por cento a 70 por cento das crianças tiveram a fome como motivo de internamento.

Fome, sim! Fome mascarada por vários nomes como distrofia pluricarencial, distrofia simples, dispepsia crônica, decomposição de Finkelstein, atrepsia, gastro-enterite crônica, e ainda outros eufemismos, que não conseguem ocultar a verdadeira causa aos pediatras que tenham olhos e queiram ver.

Aos olhos ignorantes da mãe, do pai ou da avó, aquêle farrapo humano, quase sempre com inchação dos membros inferiores, era vítima de uma grave «intoxicação» ou de gravíssima doença de «fígado e rins».

Entregavam-no ao Hospital com a última réstea de esperança de que ali houvesse um «remédio milagroso» que puzesse fim àquela «doença».

Quando o caso ainda era reparável, e ao fim de um ou dois meses de internamento, entregávamos radiantes a criança curada à família, não deixávamos de repisar a verdadeira causa da doença e de acentuar que o «remédio milagroso» que a havia curado, tinha sido quase exclusivamente o leite.

Que o quê, doutor... O senhor não quer dizer, mas com certeza comprou p'ra ela alguma penicilina muito boa, e por isso a menina curou... Deus o abençoe...

Três meses depois, a mesma criança voltava, muito pior, muito mais inchada. A mesma secreta esperança dos pais de que alguma «penicilina muito forte» lhe trouxesse novamente a saúde perdida...

Geralmente o caso era então irreversível; e depois de alguns dias de tentativas heroicas com transfusões de sangue, plasma, ácidos aminados, a criança falecia, para desespero nosso e da família.

E agora perguntamos: — que valeu a despesa feita pelo Estado, com os dois internamentos dessa criança?

Nada, respondemos nós mesmos. Gastou-se muito dinheiro e perdeu-se uma vida preciosa em um País despovado.

E no entanto, essa criança não teria tido necessidade nem de uma, quanto mais de duas entradas no Hospital, se os pais soubessem dar valor ao leite como alimento e se o tivessem podido comprar.

Como uma solução provisória, seria mais barato e mais inteligente fornecer gratuitamente à população o leite, para não ter que fornecer o leite, do Hospital.

Campanha Nacional Educativa contra o Câncer

Esclarecimentos e conselhos do Serviço Nacional de Câncer

1) O câncer não é hereditário, nem contagioso.

2) O câncer, atinge ambos os sexos. Embora, de um modo geral, ocorra com maior frequência após os 40 anos, há casos registrados até na infância.

3) As manifestações iniciais são discretas e variam com as múltiplas localizações que pode tomar a doença no corpo humano.

4) O câncer é indolor, na fase inicial.

5) A ignorância, a negligência e o medo, são os maiores aliados do câncer. Não ignore os sinais reveladores da doença; a política de se enganar a si próprio é nefasta;

o descuido faz perder a oportunidade de cura.

6) Depois de 35 anos de idade submetá-se a exame médico periódico, mesmo quando se julgue no gozo de completa saúde.

7) Habitue-se a inspecionar e palpitar periodicamente seu corpo.

8) Na suspeita de câncer, impõe-se o diagnóstico exato, sem delongas. Não adie para amanhã um exame que hoje pode ser providencial.

9) O câncer é curável se for tratado a tempo. O atraso no começar o tratamento é sempre muito prejudicial.

10) De cinco casos diagnosticados e tratados no início da doença, geralmente se curam quatro. Dos casos muito avançados talvez nem um sobre cinco.

11) Submeta-se, sem relutância, à indicação do especialista.

12) Não confie em charlatães, nem tome drogas anunciadas.

13) Divulgue entre seus conhecidos, estes esclarecimentos e conselhos.

14) Ajude a campanha contra o câncer.

15) Existem cânceres chamados profissionais. Há medidas de prevenção para eles, prevista em lei. Neste grupo estão incluídos os cânceres que ocorrem em pessoas que trabalham na indústria das anilinas, do gás, do petróleo. Respeitadas as medidas de prevenção, está inteiramente afastado o perigo.



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

CONTRIBUIÇÃO DO

Serviço Nacional de Câncer

MINISTÉRIO DA SAÚDE — D. N. S.

A abóbora

A abóbora, também chamada jerimum no Norte e Nordeste do Brasil, é um vegetal que se destaca sobretudo por sua riqueza em pró-vitamina A, contendo também fósforo, cálcio e ferro.

Sendo de preço relativamente baixo, pode ser usada frequentemente, mesmo nos cardápios mais econômicos. Presta-se a varias preparações desde a sopa, que fica deliciosa quando feita exclusivamente com êsse vegetal e carne, ao quibébe, ensopados diversos e doces em calda, em pasta e sêcos, que se tornam ainda mais saborosos, quando confeccionados com côco.

A abóbora pode ser ingerida com integrantes de sopas, de legumes, por crianças desde 6 meses de idade.

Lembre-se que incluindo êsse vegetal em sua ração, está assegurando à mesma um bom teor de vitamina A.

⊙ que vale um ninho de passarinho

Num ninho há cinco filhotes. Cada filhote precisa diàriamente de umas 50 lagartas para alimentar-se. Isso dá, para cada ninho 250 lagartas. O tempo da alimentação é de 30 dias na média. Durante êsse tempo se destróem, pois, 7.500 bichas cabeludas. Cada lagarta come de fôlhas e flores, tanto quanto ela mesma passa. Supondo que a lagarta come também durante 30 dias, destruindo, diàriamente apenas uma flor — que teria dado uma fruta — em 30 dias ela estragará 30 frutas, e as 7.500 bichas cabeludas 220.000 frutas.

A alimentação e a mulher

Rio (Argus-Press) — A alimentação é um fator de influência preponderante na saúde e na beleza.

Muitas mulheres abusam dos bombons, dos caramelos, dos doces enfim. Entregam-se, com um prazer epicurista, às preparações engorduradas e hidro-carbonadas, esquecendo-se do valor nutritivo do leite, legumes, verduras e frutas, indispensáveis à conservação da beleza.

O resultado lógico é que engordam exageradamente, a pele torna-se muitas vezes gordurosa, sendo terreno fácil para o aparecimento da acne, espinhas, etc.

Outras não cogitam de uma alimentação equilibrada e permanecem num estado de magreza deplorável com a triste aparência dos subnutridos. É esta, uma informação da Divisão de Propaganda do SAPS. (A.A.)

Bôlo de Fubá

Ingredientes: 5 ovos, 10 colheres (sopa) de açúcar, 10 colheres (sopa) de fubá, 1 e 1/2 tampinha de fermento em pó, 2 copos de caldo de laranja.

Maneira de fazer: Batem-se as claras em neve, juntam-se as gemas e bate-se mais um pouco. Acrescenta-se o açúcar aos poucos, batendo sempre, assim como pão-de-ló. Junta-se depois o fubá e aí, então, mexe-se simplesmente, para misturar. Antes de ir ao forno põe-se o fermento que é medido na própria tampinha da lata (uma tampinha e mais). Fôrma untada. Depois de assado, tira-se ainda quente da fôrma e vira-se num prato mais ou fundo. Faz-se no bôlo uns furinhos com um palito e vai-se despejando sobre êle o caldo de laranja, lentamente, até absorver todo.

NOTA: É indispensável que o caldo já esteja à mão, quando o bôlo sair do forno, pois se não for posto enquanto o bôlo estiver quente, não ficará bem embebido.

ELEMENTOS DE CUNICULTURA

CAPÍTULO 1.º

Cunicultura é a arte de criar e explorar a produção de coelhos.

A cunicultura é uma das mais fáceis e rendosas ocupações tanto para o lavrador como para moradores da cidade e para as crianças:

1) Porque ocupa muito pouco espaço e pode ser mantida em qualquer lugar, mesmo nos menores quintaes de cidade.

2) Pela facilidade de seu manejo.

3) Pela simplicidade e baixo custo de seus alimentos.

4) Pela rapidez de sua multiplicação, permitindo obter muitos animais para o consumo em pouco tempo e pouco espaço.

5) Finalmente pela facilidade de controlar as doenças com a observância de certos requisitos no seu alojamento e de higiene.

Nas rendas da cunicultura, entram a carne para o consumo com cerca de 90%; a venda de animais para laboratórios e para reprodução, as peles, o pêlo e adubo, com o restante da porcentagem.

Acredito que muita gente extranhará a insignificância da renda de peles e pêlo, visto que isto tem tanta procura para a indústria chapéus e outras.

Isto é devido em grande parte, à falta de uniformidade na qualidade e no preparo das peles, pois, há muitas firmas compradoras, mas, para fornecimentos certos e de partidas grandes e uniformes.

O consumo da carne no Brasil, é mais conhecido nas grandes cida-

des, devido a ausência do produto nos mercados menores e devido ao escrúpulo que alguns tem de consumir a carne do coelho. Esse escrúpulo vem do mau preparo da carne, desde a matança, à cozinha.

Isto pode ser facilmente corrigido e teremos então uma carne tão boa e de maior valor nutritivo do que a da galinha. No departamento de Economia Doméstica dos Estados Unidos, verificaram que um coelho cozido durante 75 minutos, estava mais macio do que uma galinha cozida durante duas e meia horas, comprovação esta aliás, que pode ser feita por qualquer um.

Durante o período de ovos baratos, os ovos são uma fonte muito acessível de proteína para a nutrição humana, mas, a proteína digestível da carne do coelho, é ainda mais barata do que a dos ovos.

Oito a dez coelhas em reprodução normal durante o ano, fornecem carne para uma família numerosa em substituição á carne de galinha, deixando ainda as peles e o adubo que é um dos melhores para a horta e jardins

Os coelhos são também procurados para trabalhos de laboratório, obtendo um preço médio para qualquer fim, de Cr\$ 50,00 cada um, o que significa maior vantagem do que a galinha.

Continúa no próximo número.

L.R.



O CAFÉ NA ÁFRICA ORIENTAL BRITÂNICA

Kampala, 26 de junho. Contel. - O Sr. F. Livingston Diggins, presidente da «East African Hard Coffee Trade Association», na abertura da nova Bolsa de Café, desta cidade, manifestou a opinião de que os produtores de café da África Oriental Britânica, terão que se unir a fim de poder enfrentar a concorrência dos países produtores da América do Sul e Central.

«Temos que convencer-vos», disse, «de que existe atualmente uma superprodução de café, havendo poucas esperanças de que o consumo aumente bastante para compensá-la nos anos mais próximos, a não ser que alguma zona produtora venha a ser assolada por um fenômeno climático catastrófico».

Urgindo os produtores de Uganda no sentido de que acumulem reservas financeiras para fazer face às épocas más que se aproximam, o Sr. Diggins disse que hoje não existe confiança alguma no mercado de café. O que há é um ambiente de temor que pode trazer como consequência a baixa dos preços, seja amanhã, na próxima semana ou dentro de dois anos.

Terminou pedindo «a todos os que se acham relacionados com a indústria do café na África Oriental Britânica a que se mantenham alertas na previsão de que pode muito bem ocorrer».

O Sr. Frederick Crawford, Governador de Uganda, a quem coube inaugurar a nova Bolsa, disse que a única segurança que os produtores de Uganda podem ter para enfrentar as difíceis condições previstas, estriba-se na manutenção da qualidade de seu café, a qual deve ser a mais alta possível.

Ensino Agrícola

Tendo em vista a imensa extensão territorial do país e suas necessidades técnicas, os dados numéricos de nosso ensino agrícola podem ser considerados insignificantes. Essa é, aliás, a conclusão a que chegam os estudiosos do assunto (ver «Sinopse estatística do ensino médio — 1951», do SNEC). Em 1956 as conclusões nos cursos de ensino agrícola correspondiam a menos de 1% das conclusões, em todo o ensino médio; em 1957, o ensino agrícola abrangia apenas 1,2% das unidades escolares, 0,9% do corpo docente e 0,4% dos alunos do referido grau de ensino.

Menos de 1% dos 2 401 municípios brasileiros (21) tinham em 1956 unidades escolares desse ramo. Dessa vintena, 9 se localizavam na Região Leste, 5 na Região Sul, 4 na Região Nordeste e 3 na Região Norte, não existindo nenhum na Região Centro-Oeste. A partir de 1956, o curso de iniciação foi incluído no grau médio de onde um relativo aumento nos dados estatísticos. Num período de dez anos, de 1947 a 1956, a total de matrículas iniciais oscilou entre um máximo de 3.130 em 1949 e um mínimo de 1.143 em 1954. Entre 1947 e 1955, tanto as matrículas como as conclusões de curso ou se mostraram estacionárias ou acusaram franco declínio.

No ano passado 64 unidades estavam ministrando o ensino agrícola, das quais 44 no primeiro ciclo (iniciação e mestría) e 20 no segundo ciclo (técnico e pedagógico). A União mantinha 44 unidades, os Estados 18, havendo 2 de dependência particular. O dispendido é na sua maioria do sexo masculino: em 1957, os homens constituíam 96,2% do total inscrito. Dos 8 educandários que ministravam exclusivamente o ensino agrícola, 2 estavam em Pernambuco, 2 no Rio Grande do Sul, 2 em Minas, 1 em São Paulo e 1 no Espírito Santo. (IBGE).

Quem não tem caráter não é um homem, nem mesmo um animal: é uma coisa.

Chamfort

Não deixes para amanhã o que pudes fazer hoje.

Não gastes o teu dinheiro antes de o teres ganho.

Não empregues ninguém naquilo que tu mesmo puderes fazer.

Não te esqueças de que jôgo e bebida, casa perdida.

Não compres o que não precisas embora te pareça barato.

Missão da mulher rural

A mãe, a esposa ou a filha do agricultor, tem no lar uma missão tão importante e bem mais complexa do que a do homem.

Falta porém, a quasi tôdas, a técnica e os conhecimentos necessários. Sem êsses conhecimentos, ela não consegue cumprir nem a metade daquela missão.

É bem verdade, que só a presença da mulher, mesmo sem instrução, cria no homem a sensação de conforto e esperança mas nas horas difíceis, ela não dá opiniões porque não sabe, a não ser algumas cousas indispensáveis de retina dentro de casa.

Nesse transe, o homem sente-se só, para decidir.

É então a hora do desânimo e até da tentação do êxodo, para as urbes, porque falta-lhe na roça alguma cousa, que por tradição, êle não sabe qual seja.

Quasi sempre ela dispõe de um cabedal inexgotável de fidelidade, operosidade, carinho, coragem, resignação, pertinácia. Mas faltam-lhe os conhecimentos.

O Brasil está praticamente cheio dessa situação. Mas as autoridades quando pensam, é só no agricultor. Não pensam na agricultora. Porque? Se ela deve desempenhar metade da missão do agricultor?

Quem resolver objetivamente este problema da educação feminina, será registrado na história, como um dos maiores bemfeitores da classe rural brasileira.

Entre outras cousas, ela precisa conhecer:

1) Puericultura, mais do que na cidade, porque na roça não há médicos, nem postos de saúde, ou então, reside longe.

2) Enfermagem pelo mesmo motivo, para aplicar em casa os socorros de urgência e evitar frequentes e penosas viagens e dispendiosos tratamentos nas cidades.

3) Nutrição que é parte integrante da puericultura, da enfermagem e da higiene, no fortalecimento e na defesa da saúde da família.

4) Higiene, para prevenir a família contra as várias fontes de contaminação, próprias do campo.

5) Indústrias Rurais para industrializar e conservar eficientemente os produtos da la-

voura e controlar assim, os excessos e a escassez, tão comuns no campo.

6) Costuras e bordados, ao menos para suprir as necessidades caseiras e economizar tempo e dinheiro.

7) Trabalhos manuais, também para suprir o lar e ainda para ocupar tempo de folga e serões, ganhando dinheiro.

8) Jardinagem e horticulultura para seu próprio deleite e embelezamento do lar e para prover as necessidades nutritivas, o que atualmente, quasi não se faz.

9) Finalmente a sociabilidade tão rara na vida rural e tão indispensável para ajudar e completar a união entre os lavradores, não só para o conforto familiar, como para atingir outros objetivos mais importantes da classe, como o cooperativismo.

Quando a mulher rural puder juntar às suas qualidades ilibadas de ternura e operosidade, os conhecimentos mesmo rudimentares acima enumerados, podemos estar certos de que a zona rural estará mais povoada e mais satisfeita e que uma nova força estará impulsionando a produção.

Haja vista as modernas e inteligentes diretrizes da ACARES levando simultaneamente ao homem e à mulher da lavoura, dentro e em redor do próprio lar, a assistência e o conforto, de que ambos necessitam igualmente e não só o homem.

L.R.:

O bambú com muita gente
se parece no feitio:
Por fora — é belo e imponente,
por dentro — é ôco e vazio...

Nilo Aparecida Pinto

ECONOMIA

No dicionário, economia significa boa ordem na administração do lar, dos bens, da propriedade ou dos negócios.

Mas, o significado popular é, parcimônia no gasto do dinheiro; é guardar dinheiro.

Economia entretanto, significa muito mais e se faz de muito modos. Vejamos alguns modos de praticar a economia:

1) Equilíbrio entre os rendimentos e os gastos: Rendimentos ou fontes de rendas é tudo aquilo que se recebe em dinheiro ou mercadorias de valor.

Gastos são as despesas com alimentação, vestuário, medicamentos, educação e outras da família; conservação da casa; tratos das culturas e dos animais; melhoramentos; etc.

Gastar mais do que se ganha, é contra as normas de economia.

Só não é contra, quando os gastos são para fins lucrativos, como comprar bezerros para recriar, adquirir terreno que tende a valorizar, etc.

Para se controlar esse equilíbrio, é necessária a contabilidade ou escrita.

2) Parcimônia nos gastos: Gastar muito, em supérfluos como, luxo, jogos, bebidas e perfumes, é esbanjamento. Segurar muito, passando privações, deixando de educar os filhos e de aperfeiçoar seus métodos de trabalho, é avareza e é também uma espécie de esbanjamento.

3) Guardar dinheiro: Só o necessário para os imprevistos. Guardá-lo dentro do colchão, debaixo da cama ou na gavêta, é avareza, é improdutivo. É adorar o dinheiro em si, sem usufrir seu poder, sem deixá-lo crescer ou render.

4) Aplicá-lo bem: Guardá-lo no banco a 5% ao ano é um pouco melhor. Empregá-lo num bom negócio, em imóveis ou indústrias é bem melhor.

Empregá-lo em conforto relativo; alimentação sadia ou na educação dos filhos, é também muito bom emprêgo.

Vender mais do que comprar: A quem muito compra, acaba ou falta o dinheiro.

Vender sempre: Produtos; vender o próprio trabalho e habilidades.

6) Saber vender e comprar: Vender produtos de mais valôr, como o café despolpado, em vês do comum; goiabada e bananada, em vês de banana e goiaba que valem menos e às vêzes se perdem.

Comprar barato, a dinheiro (e não fiado para pagar na colheita), na fonte de produção, em maior quantidade. Quem compra 1 quilo paga mais cáro, do que comprar 1 saco. Não comprar à prestação.

7) Aumentar o rendimento do trabalho:

Usando máquinas em lugar da enxada, despolpando bem o café em vês de derriçá-lo e secá-lo de qualquer maneira; atumentar a produção da propriedade com adubos, melhores sementes e combate à erosão; obter melhores poedeiras e melhores leiteiras e tratá-las bem. Estudar, aprender e aperfeiçoar-se para isto.

8) Aproveitar bem todo o tempo disponível: Tempo é dinheiro. Quem perde tempo, esbanja dinheiro. Quem fica de braços cruzados cochilando, esperando o porco engordar, a roça crescer e o café chegar no ponto de colheita, está esbanjando, está perdendo. Sempre há mais uma coisa a fazer e para dar lucro.

.....

Aí estão oito mandamentos de economia, que bem cumpridos, são o caminho para a prosperidade e para a riqueza.

Faço votos para que sua riqueza não seja fruto da desonestidade, mas do trabalho e das habilidades.

E que sua prosperidade proporcione conforto e bem estar a você, a sua família e aos que lhe rodeiam.

Este é o melhor modo de ser-se rico.

L.R.



Junta Nacional do Café na Etiópia

Acaba de ser estabelecida na Etiópia uma Junta Nacional do Café, cujas finalidades serão: 1) melhorar a qualidade do café exportado; 2) aumentar a produção do café de primeira qualidade; e 3) efetivar o cumprimento das provisões contidas na Proclamação do Café (limpeza e classificação) de 1952 e em outras regulamentações correlatas.

A Junta recomendará a legislação necessária a melhoria da qualidade do café e publicará estatística sobre o mercado. A entidade é corporativa, podendo construir e administrar armazéns, usinas de beneficiamento e estações experimentais, bem como uma Bolsa de café em Addis Abeba.

A Etiópia esta melhorando a cultura e a preparação do seu café. Este ano, o terceiro do atual Programa Agrícola de Educação e Pesquisa, foram distribuídas 615.000 mudas de café de alta qualidade, esperando-se que a distribuição continue. Essas mudas têm cerca de 90% de probabilidades de sobrevivência, ao passo que as mudas das florestas têm apenas 40% de probabilidades de sobrevivência.

Além disso, foram postas em uso 150 unidades de processamento do café lavado, para a demonstração da superioridade desse método, atraindo-se 45 técnicos encarregados desse serviço. Os cafés lavados por esse processo são vendidos por preços de 30 a 50% acima dos preços pagos pelos cafés preparados por outros processos.

Segundo as estimativas feitas, foram processadas por esse método 25.000 sacas de café durante a última colheita, ao passo que na colheita anterior somente 5.000 sacas de café passaram por esse tipo de beneficiamento.

(Carta Semanal n.º 1094)

CAFÉ "ÁGUA DE BATATA"

«O declínio do café potável (café mau não é coisa que se beba!) nos Estados Unidos chega às raias do escândalo! Segundo nos informa o artigo da AP, os estudos feitos do consumo nos lares revelam que as donas de casa preparam o seu café numa base que varia de 36 a 113 xícaras de bebida por libra do produto e nós somos a nação que mais bebe café no mundo inteiro!

«Uma boa xícara de café é uma delícia algo que se antecipa com satisfação e que tanto serve para nos estimular como para nos acalmar os nervos. Mas procurem tomar hoje em dia uma boa xícara de café! Geralmente o que conseguimos é uma bebida tão aguada que não pode ser chamada de café, ou tão velha que até tem ranço! Devia haver uma lei para os estabelecimentos que servem alimentos e bebida: «Sera linchado publicamente quem preparar mais de 50 xícaras de café com uma libra do produto!»

Sr. Charles Lindsay — Washington — D.C.



O CULTIVADOR

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

ANO XI

— São João de Petrópolis, DEZEMBRO de 1958

— N.º 141

A reforma Agrária na Itália

Roma (Associadas) — De Hilgard O'Reilly Sternberg, Professor Catedrático da Universidade do Brasil, especial para as Agências Associadas — Em sua quase totalidade — podemos dizer em 99% dos casos — as áreas expropriadas em virtude da reforma agrária italiana, instituída em 1950, atingiram terras onde a agricultura era de caráter extensivo. Dominadas pelo latifúndio, faltavam-lhes estradas, moradias, população estável — condições mínimas para uma vida social. Pequeno era o grau de mecanização e baixo o padrão de eficiência agrícola.

A reforma de que falamos, não se limitou a medidas de expropriação e de redistribuição, mas teve em mira a consecução de dois objetivos fundamentais:

- 1) melhorar o solo e modernizar os padrões agrícolas, ou seja a transformação da economia agrária; e
- 2) tornar a vida do campo mais amena para as sociedades rurais, através de verdadeira obra de colonização.

Entre os meios adotados para a consecução desses objetivos, destacam-se o desenvolvimento do cooperativismo e a valorização dos produtos agrícolas pela industrialização.

É comum ouvir-se no Brasil, que a pequena propriedade rural de dimensões familiares, não é economia e que só a grande propriedade permite a mecanização, etc. Foi grande, por conseguinte, o nosso interesse ao verificar quão importante é o papel reservado às organizações cooperativistas, que dão aos pequenos estabelecimentos agrícolas da Itália as vantagens desfrutadas pelas grandes empresas (uso coletivo de implementos pesados, cooperativas de venda e de transformação industrial, etc.) mas que respeitam a iniciativa individual dos pequenos proprietários.

Levando em conta a diversidade das condições geográficas e sociais, a obra de transformação fundiária e agrária é realizada através de cerca de uma dezena de entidades de âmbito regional, como, por exemplo, o Ente Delta Padano, sediado em Bolonha, cuja jurisdição abrange territórios da Emília e do Vêneto, no Adriático, e o Ente Reforma Agrária Sicília, sediado em Palermo, cuja ação se faz sentir por todo o território da Sicília. (A.A.)

Culinária Rural

PÃO DE BATATA INGLÊSA

4 ovos,
2 colheres de manteiga,
1 1/2 colher de açúcar,
8 batatas inglesas cozidas,
1 copo de leite,
100 gramas de fermento feza,
Sal a vontade e
Trigo até amassar.
Faz-se os pãezinhos redondos.

PASTÉIS DE CARNE

6 médias de trigo,
1/2 colher de banha,
2 xícaras de água morna com sal;

Mexe-se muito bem e deixa-se descansar 15 minutos. A parte, faz-se o recheio a gosto. Enche-se os pastéis e frita-se em gordura quente.

