

O CULTIVADOR

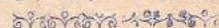
GERENTE

A. CASTRO



SECRETÁRIO

T. H. MATOS



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

ANO XIII — São João de Petrópolis (E S), JANEIRO de 1960 — N.º 154

PREÇOS MÍNIMOS PARA CEREAIS E OUTROS PRODUTOS

Tem se constituído num sério problema que vem afligindo a agricultura brasileira, o abandono em que vive o agricultor, pela falta de garantia de preços mínimos e justos aos frutos do seu trabalho.

Não se compreende que um país, do qual se diz «é essencialmente agrícola», tenha, até hoje, demonstrado tanto desinteresse pela produção agrícola, principalmente no que se refere aos gêneros alimentícios.

Alicerçando a sua agricultura em produtos não alimentícios; ou, se alimentícios, estes ditos «de sobremesa», como o café, o cacau, o mate, etc., o Brasil vem estruturando a sua economia agrícola numa exploração puramente extrativa.

Os cereais, e de um modo geral os gêneros de primeira necessidade, não vinham tendo garantias de preços básicos mínimos, o que levava o agricultor a não se interessar pela produção além do suficiente para suprir as suas necessidades e reservar um pouco para garantir uma futura safra.

Para uma produção máxima, que devia e deve ser o objetivo de todo agricultor, urgia que garantias se fizessem presentes, para essa produção, representadas pelo financiamento ou aquisição dos gêneros produzidos.

O agricultor capixaba, embora escudado na sua principal fonte de renda, que é o café, não deixa de ver, com otimismo e esperança, o encaminhamento para a solução desse problema da garantia do preço mínimo para os cereais e outros produtos, uma vez que se tem mostrado interessado diversificação das culturas, na sua propriedade. Aplauda, portanto, as medidas que estão sendo adotadas pelo Governo do Estado e pelo Banco do Brasil, na expectativa de que dentro em breve estejam em condições de atender ao agricultor: a «BOLSA OFICIAL DE MERCADORIAS» e os «ARMAZENS GERAIS», respectivamente para a classificação dos produtos e armazenagem com emissão de títulos, como «warrant». Assim é que, projeta-se a construção, em Celatina, de um armazem ou silo com capacidade para armazenar 30 mil toneladas de cereais, visando atender aos agricultores da Zona Norte do Estado.

Os preços básicos mínimos para o financiamento ou aquisição de cereais e alguns outros produtos agrícolas, foram fixados, em decreto, pelo Presidente da República, e são os seguintes, para o ano de 1960:

arroz	(saca de 60 quilos), até 870 cruzeiros;
feijão	(« « 60 «), até 614 « ;
milho	(« « 60 «), até 315 « do grupo «duro», e até 300 « « « «mole» ou «misto».
soja	(« « 60 «), até 373 « ;
farinha de mandioca	(« « 50 «), até 190 « e 40 centavos;
fécula e tapioca	(por quilo), até 5 « e 47 « ;
trigo	(« « «), até 6 « « 36 « ;
girassol	(« « «), até 5 « « 50 « ;

De parabéns, portanto, o agricultor.

J. C.

Sociais

ANIVERSÁRIOS DE JANEIRO

Alfredo Caldas, Professor desta Escola; Pedro Oliveira e Paulo Simonassi, servidores deste Estabelecimento.

A todos os aniversariantes, os votos que o «O Cultivador» lhes augura, de muitos anos de venturas e crescentes felicidades.

Encerramento do ano letivo de 1959

A 6 de dezembro, teve lugar o encerramento do ano letivo de 1959, com a realização, solene, da entrega dos certificados aos concludentes dos cursos de Técnico em Agricultura e Mestría Agrícola.

Participaram dos trabalhos, além do Sr. Diretor e demais funcionários docentes, administrativos, etc., o Dr. Antônio Carlos Sardenberg, representante do Sr. Secretário da Agricultura, Terras e Colonização em exercício, Dr. Cornélio Caldas Carvalho, Sr. Lindberg Figueredo, Diretor da Divisão de Administração da referida Secretaria e Prof. D. Leonor Vervloet, representante do Secretário da Educação e Cultura, Dr. Bolívar de Abreu.

Foi orador da turma, o Tecnolando ADOLFO RAFAEL FAVA NETO, que disse do sentimento de seus colegas, de gratidão à Escola e do entusiasmo pela profissão que abraçaram.

Foi paraninfo dos Tecnolandos o Dr. Mário Newton Durão, Professor desta Escola, que pronunciou substancial discurso de orientação profissional e moral aos seus afilhados.

Usaram também da palavra o representante do Secretário da Agricultura e o Diretor da Escola, respectivamente Dr. Antônio Carlos Sardenberg e Dr. João Severiano Caldas da Silveira. O primeiro incentivando os formandos, com palavras de encorajamento. O segundo, encerrando a solenidade, que decorreu em ambiente modesto mas tocante, simples como as coisas da vida rural, mas precioso pela sua singularidade e pelos seus atributos.

Formaram-se duas turmas de jovens filhas de lavradores, pelo Curso de Extensão de Economia Rural Doméstica, totalizando 80 certificados expedidos.

O curso de Arador-Tratorista, diplomou 46 rapazes, que estão aptos a lidarem com tratores e seus apetrechos.

Desta maneira, a nossa Escola contribui, sensivelmente, para o progresso do meio rural, em expressiva e preciosa parcela de realizações.

Curso Intensivo de Treinamento para Professores Rurais

A ACARES, por intermédio de seu Escritório de Santa Teresa, supervisionado pelo Agrônomo Eumail de Medeiros Bastos e pela jovem Dulce Patri, realizou, com a colaboração desta Escola, interessante treinamento de Professores Rurais, de 16 a 21 de dezembro de 59, tendo tocado a esta repartição, as aulas de Horticultura e Construção de Fossa, no dia 20 do citado mês.

Pronunciou palestra sobre Escolas Radiofônicas, o Dr. João Severiano Caldas da Silveira, Diretor desta Escola, dizendo de sua finalidade e de seus efeitos no meio rural, como educação popular pelo rádio.

Formatura de ex-alunos desta Escola

A 15 de dezembro, colaram grau de Engenheiro Agrônomo, na Escola Superior de Agricultura da Universidade Rural de Minas Gerais, em Viçosa, os ex-alunos Adauto Corrêa Zanti e Joaquim Lúcio Ramos, aos quais parabenizamos, almejando-lhes perenes venturas na nobre profissão que souberam conquistar com esforço e inteligência.

Um ex-aluno nosso contratado para trabalhar em sua Escola

Foi contratado para trabalhar nesta repartição, o Engenheiro Agrônomo Adauto Corrêa Zanti, recém formado em Viçosa, Minas Gerais.

Nosso ex-aluno, moço idealista e entusiasta pelas lides do campo, muito poderá realizar pelo progresso da Escola onde iniciou seus estudos agrícolas.

Parabéns ao novel funcionário. Parabéns à Escola.

Continua na página 9

Crupe

NÃO MATA EM 24 HORAS

Poucas doenças infantís, e talvez mesmo nenhuma delas, têm a capacidade de despertar nas jovens mães um pavor tão grande como CRUPE, que é o nome popular da difteria.

As mães arregalam os olhos num bruto medo, tremem apavoradas e se benzem, só em cuvir falar nêsse nome que para elas constitui a mais perigosa e traçoira de tôdas as doenças: CRUPE!

Longe de nós a idéia de afirmâr que seja ela uma doença destituida de gravidade; por outro lado, não podemos deixar que se generalize ainda mais essa verdadeira psicose em que vive grande parte de nossa população, pois quasi tudo que ela sabe, e que insistentemente repete sôbre o crupe, é lamentavelmente errado ou exagerado.

Se a criança se apresenta sùbitamente com febre alta, a mãe pensa em crupe; no entanto, o comum nesta doença é a febre baixa.

Se o filhinho que vinha em plena saúde, apresenta pela madrugada uma respiração roncante ou estridulosa, a mãe pensa também no crupe;

e entretanto, é tão excepcional o início assim nesta doença, que podemos dizer que nunca aparecem ruidos ou sons estranhos nos primeiros dias do crupe pois êles só surgem quando as placas já estão atingindo o laringe, o que acontece depois do 3.º ou 4.º dia de febre.

Se, com poucas horas de doença, uma criança vem a falecer, imediatamente se organiza o «côro das comadres e vizinhas», para proclamar que a causa foi o crupe, e essa afirmativa é sempre falsa porque CRUPE NÃO MATA EM 24 HORAS.

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



EXPEDIENTE

“O CULTIVADOR” é um órgão de divulgação mensal de ensinamentos e notícias sôbre 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 em satisfação as consultas dos lavradores e de tôdas 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

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

Renovação da L

INSTRUÇÕES PRÁTICAS

Interessado que está, o Espírito Santo, na renovação da sua lavoura cafeeira; aproveitando a verba de Cr\$ 65.500.000,00 (sessenta e cinco milhões e quinhentos mil cruzeiros), que lhe coube do Plano de Financiamento do Instituto Brasileiro do Café, achamos oportuno transcrever o trabalho do Engenheiro Agrônomo Walter Lazzarini, publicado no «O Agrônomo», do Instituto Agrônomo de Campinas:

As lavouras cafeeiras do Estado de São Paulo produziram, nos últimos 5 anos, a baixa média de 30 arrôbas por 1.000 pés, ou aproximadamente, 350 kg de café beneficiado por hectare. Como consequência, o produto é de qualidade inferior e de elevado custo de produção.

As principais razões da baixa produtividade são: variedades não selecionadas, esgotamento do solo, plantio muito largo, sem considerar as linhas de nível do terreno, idade e maus tratos dos cafezais.

A solução para o problema agrícola da cafeicultura paulista reside no melhor trato das partes ainda econômicas e na renovação das lavouras más.

O melhor trato do cafezal consiste, além do normal, em combater a erosão e adubar os cafeeiros, até que esses também venham a ser substituídos.

As partes deficitárias das lavouras deverão ser arrancadas paulatinamente e substituídas em proporção conveniente, obedecendo aos preceitos agrônômicos seguintes:

1) Escolha do Terreno: Para o plantio de café deve ser dada preferência aos terrenos que, além de serem livres de geadas, sejam de boas propriedades físicas, profundos, abrigados dos ventos dominantes, de boa face, especialmente de PEQUENO DECLIVE. Devem ser evitados terrenos com mais de 15% de declividade.

2) Defesa contra a Erosão: O terreno deve ser defendido contra a erosão, por meio de terraços, valetas em nível, cordões em contorno, capinas alternadas etc., de modo a reter toda a água que caia nele e não perder parte dos adubos aplicados no decorrer do ano.

3) Plantio em Nível: As linhas de café serão plantadas em nível, com o espaçamento menor entre as covas nas linhas que cortam as águas e a maior distância a favor do declive, sobrando certo espaço entre as linhas para o trato do cafezal.

4) Espaçamento: O café deve ser plantado bem mais junto do que antigamente, de modo a se obter o máximo de rendimento da terra, e em espaçamento funcional para facilidade e economia dos trabalhos.

Os novos plantios podem ser feitos às distâncias de 3,0 x 2,0 m, nas terras mais fracas até 3,5 x 2,5 m, nas mais férteis (terras de matas). Para a variedade Caturra, diminuir 20 cm nas duas direções.

A menor distância entre as covas será contra as águas. As plantas se encontrarão na linha de nível e deixarão, entre as linhas, um espaço de, aproximadamente 1 metro, necessário e suficiente para os trabalhos a serem efetuados no cafezal.

5) Carreadores: Devem ser planejados os carreadores em nível e os pendentes, de modo a facilitar o serviço de transporte e o trato da lavoura.

Os carreadores em nível serão marcadas de acordo com a conformação do próprio terreno.

Carreadores pendentes: De cada 50 covas em nível, aproximadamente, será deixada uma falha, constituindo o carreador pendente, que ligará 2 a 4 terraços. Os carreadores pendentes precisam ser desencontrados, para não se formarem enxurradas. As covas da margem dos carreadores serão perfeitamente alinhadas.

6) Tamanho das Covas: As covas grandes, de 50x50 cm, são muito boas para café.

Existem tratores equipados com brocas que perfuram covas de cerca de 60 cm de diâmetro por 60x80 cm de profundidade.

É melhor fazer sulcos ou valetas em vez de covas, quando possível. Usam-se

Continua ao lado

Lavoura Cafeeira

sulcadores grandes, próprios para esse fim, que fazem valetas de 60x80 cm de profundidade e de igual largura.

7) Preparo das Covas: Será feita a adubação de toda a terra saída das covas ou sulcos e que a eles voltará, de modo a se ter o maior volume possível de terra adubada onde se desenvolverão as raízes do cafeeiro.

8) Variedades de Café: Convém dar preferência à variedade Mundo Novo, altamente produtiva, de maturação mais tardia, que constituirá 60 a 80% dos novos plantios. Pode-se plantar 20 a 40% do Bourbon Amarelo, também muito produtiva e de maturação mais precoce. Maior proporção desta variedade, até 40%, deve ser plantada nas regiões de clima mais frio, onde a maturação se atrasa muito. Em clima bem favorável e terras mais íngremes, pode ser plantada a variedade Caturra, cujo porte baixo facilita a colheita.

É interessante o plantio de variedades que tenham época diferentes de maturação; a fim de se ter mais tempo de colheita e maior proporção de frutos no estado de cereja.

Os lavradores devem procurar obter suas sementes de origem da Secretaria da Agricultura, cujo serviço de melhoramento do cafeeiro é contínuo, sempre fornecendo as últimas seleções para o plantio.

9) Preparo das Mudas: São dois os principais tipos de mudas de café — mudas novas, de 1/2 ano e mudas de ano. Ambas são muito boas e podem ser usadas indistintamente.

As mudas de 1/2 ano são obtidas por sementeira direta nos recipientes, com antecedência de 6 a 8 meses da época em que se quer plantar no terreno definitivo. As mudas de ano são semeadas em canteiros, com 4 a 6 meses transplantadas para os recipientes onde completam 1 ano, e depois levadas para o campo.

Os recipientes mais usados atualmente são os laminados de madeira com as dimensões de 30x18 cm, para as mudas de 1/2 ano, e 41x23 cm, para as de ano.

A terra para os laminados deve ser rica, se possível de mata, ou misturada um mês antes de usá-la com 25% de estêrco de coqueira, bem curtido. Pode-se preparar a terra dos laminados só com adubos químicos, na proporção aproximada de 3 kg de nitrocálcio, 3 kg de superfosfato simples e 1 kg de cloreto de potássio, para 1.000 kg de terra, fazendo-se a mistura o mais uniforme possível.

Quinzenalmente, as mudas são irrigadas com solução de 60 gramas de sulfato de amônio para um regador de 20 litros de água, que é suficiente para 500 mudas.

Os adubos químicos indicados podem ser substituídos por outros equivalentes.

As mudas devem ser acostumadas ao sol, paulatinamente: retira-se a cobertura do viveiro, 1/3 por semana, até fazê-lo completamente, pelo menos um mês antes do plantio no campo; quando descobertas, devem receber maior irrigação.

10) Época de Plantio: É aconselhável levar as mudas para o campo na época das chuvas, evitando-se os períodos excessivamente quentes. Quem dispuser de irrigação pode plantar café praticamente o ano todo.

11) Mudas por Covas: Devem ser plantadas por cova 4 mudas de igual porte, ou seja 4 mudas grandes, 4 médias ou 4 pequenas, para a mesma cova, a fim de evitar desigualdade no desenvolvimento e predominio de uma sobre outra.

12) Profundidade e Distância entre mudas: O colo das mudas deve ser posto ao rés do chão, ou em certos casos, ficar a mais ou menos 10 cm de profundidade. O plantio profundo é prejudicial.

A distância entre as mudas deve ser cerca de 25 cm. Com um pedaço de madeira de 25 cm de lado, cortados os quatro cantos, consegue-se dar a distância uniforme das mudas dentro da cova.

13) Proteção das Mudas: Logo após o plantio, é conveniente proteger as mudas com cobertura rala de capim, principalmente quando as chuvas forem escassas e o sol muito quente, para evitar que sofram muito e venha a morrer em grande quantidade.

Havendo mortes de mudas, devem elas ser replantadas imediatamente a fim de evitar mudas muito desiguais na mesma cova.

14) Adubação: Nas terras velhas há necessidade de se efetuar adubação desde o plantio.

Será feita adubação química todo ano e orgânica quando possível, de preferência no plantio e nas partes mais fracas da lavoura.

Nas covas do plantio devem ser aplicados de 200 a 300 gramas de fosfato natural (fosforita, farinha de ossos, etc.), de 150 a 250 gramas de superfosfato e de 50 a 100 gramas de cloreto de potássio. No caso de plantio em sulcos contínuos, cada 2 metros de sulco receberá o dobro da quantidade de fósforo e, aproximadamente, 200 gramas de cloreto de potássio.

Um mês após o plantio e durante o primeiro ano serão aplicados, em cobertura e parceladamente, em cinco vezes, 25 gramas de nitrocálcio, ou equivalente, por vez.

Continua página 6

RENOVAÇÃO DA LAVOURA CAFEIEIRA

CONTINUAÇÃO DA PÁGINA 5

No segundo ano, também em cobertura e parceladamente, em cinco vezes, cerca de 40 a 80 gramas de nitrocálcio e 15 a 30 gramas de cloreto de potássio, ou outros adubos equivalentes, por vez.

A partir do terceiro ano, será seguido o esquema de adubação para produção, de acordo com o tipo de solo e o estado da lavoura, conforme o quadro seguinte:

QUADRO 1 — Adubação básica anual para cafeeiro capaz de produzir 2,5 kg de café beneficiado, ou 100 sacos em côco por mil pés.

TIPOS DE TERRA	N.	P ₂ O ₅	K ₂ O
	g	g	g
Arenosa	200	100	150
Roxa	150	100	200
Massapé	150	100	150

A quantidade indicada de elementos será proporcionalmente maior ou menor, de acordo com a produção.

Deverá ser feita modificação da proporção de elementos minerais quando as plantas estiverem em situação deficiente de enfolhamento ou produção.

Os adubos a serem usados, para obtenção das quantidades recomendadas de elementos, serão escolhidos preferivelmente por orientação dos Agrônomos Regionais, levando-se em conta, por cada tipo de solo, especialmente, o grau de solubilidade, o preço

e a presença de outros elementos nutritivos, além de N P K, como cálcio, magnésio, enxofre e microelementos, cuja deficiência já tem aparecido em algumas regiões

Os adubos orgânicos são empregados na quantidade de 10 a 15 kg de estêrco de coqueira e 2 a 3 kg de estêrco de galinha por cafeeiro e por ano, dependendo da disponibilidade, e não excluindo a adubação química.

15) Modo e Época de Adubar: Os adubos químicos devem ser distribuídos em coberturas, à volta do cafeeiro, com a terra molhada, parceladamente 4 vezes por ano, na época das águas, e mais uma vez no período das secas, quando chover.

Os meses que devem ser tomados como base para as adubações são outubro, dezembro, fevereiro, abril e julho.

Os adubos nitrogenados, fosfatados e potássicos podem ser misturados, quando não haja incompatibilidade entre eles, assim aplicados nas 5 épocas recomendadas.

Se houver dificuldade para efetuar o caldeamento nas proporções indicadas, pode-se misturar a metade da quantidade anual de fósforo e potássio com um quinto de nitrogênio. Essa mistura será aplicada em duas vezes — outubro e fevereiro — e o nitrogênio sozinho nos outros três meses — dezembro, abril e julho.

Pode-se também misturar somente fósforo e potássio, e aplicar em duas vezes, e o nitrogênio separado, nas 5 épocas indicadas.

Os adubos orgânicos serão esparramados preferivelmente de baixo da sãia do cafeeiro, logo após a colheita.

16) Capinas: O cafezal precisa ser mantido limpo, podendo-se, porém, deixar um pouco de «mato» quando o tempo estiver muito chuvoso.

A carpipeira de 3 ou 5 enxadinhas é bastante eficiente para as capinas nos cafezais em nível, quando as ervas daninhas estão ainda pouco desenvolvidas.

É conveniente fazer capinas alternadas, isto é, carpir uma rua de café e deixar a seguinte sem carpir, e assim sucessivamente, até o final do talhão, e depois carpir as ruas que foram deixadas. Esse sistema favorece o combate à erosão.

17) Poda e Desbrota: São operações que não apresentam qualquer vantagem, ao contrário, podem prejudicar o cafeeiro e diminuir-lhe a produção.

O excesso de brotação é devido às más condições em que se encontra a planta. A adubação bem orientada corrige tal defeito.

18) Arruação: Essa prática sempre prejudicial ao cafeeiro, é às vezes inevitável para se efetuar a colheita. Na impossibilidade de eliminá-la, deve-se fazê-la o mais leve possível.

19) Colheita: Quanto mais bem feita, melhor o produto. Se possível, iniciar a colheita bem cedo, fazendo uma primeira sapanha só do café cereja e dos sêcos; posteriormente, colhe-se o resto. Evitar colher grande quantidade de frutos verdes.

20) Preparo do Café: Os cafés côcos, os cerejas e os verdes devem ser separados e sêcos cuidadosamente. Havendo possibilidade, deve ser despulpado uma parte do café colhido em cereja.



INDUSTRIAS RURAIS CASEIRAS: COMPOTAS

A indústria rural caseira é de grande utilidade às donas de casa. Ela pode ser alimentícia e não alimentícia.

A indústria alimentícia caseira nos ensina o aproveitamento de legumes, frutas, cereais, conservação de ovos, de carne; fabricação de bebidas, como sucos, licores, vinagres, etc.

Tudo transformado em um novo produto, permite sua conservação por algum tempo, aproveitando-se a época das safras para o seu preparo.

O meio rural oferece grande campo para a industrialização caseira. Não só concorre para a melhoria da alimentação, como representa fonte de renda para a mulher.

Estamos na safra de pêssego. Vamos preparar, então, uma compota simples e econômica:

INGREDIENTES: 1 quilo de pêssego (limpos), 500 a 600 g de açúcar, 1 copo de água, 1 colher de sopa de um bom licor para melhor paladar (se tiver).

INSTRUÇÕES PRÁTICAS:

1) As frutas devem ser sadias, maduras e firmes. Colhê-las de véspera.

2) Lavar com cuidado, trabalhando sempre com a quantidade que se vai usar. Pode-se calcular, para um vidro de meio litro, 6 a 8 pêssegos tamanho médio).

3) Cortá-los ao meio e com um movimento de torsão, separar as metades. Retirar os caroços, com auxílio de uma colher. Colocá-los em água misturada com vinagre ou sal (1 colher para cada litro).

4) Como tirar a película — Ferver-se determinada quantidade de água e junta-se 1 colher das de sopa de amoníaco em pó, por litro de água. Os pêssegos são colocados, aos poucos, num pano ralo ou filó e mergulhados nessa água fervendo durante 1 a 2 minutos, até soltar a película. Em seguida são colocados em água fria, para lavar bem e retirar completamente a película. Novamente passá-los em outra água limpa e colocá-los numa vasilha com água fria e vinagre ou sal, conforme já foi explicado.

5) Assim que estiver tudo pronto, pesar as frutas para calcular a porção de açúcar.

6) Enquanto os pêssegos ficam escorrendo, prepara-se a calda rala.

7) Ao levantar fervura, colocar os pêssegos. Conservar o fogo brando, pois os pêssegos devem amolecer, mas não cozinhar, para que o paladar se torne mais fino. São engarrafados ainda quentes e esterilizados.

COMO USAR OS VIDROS:

Os vidros usados para industrialização caseira devem ser próprios e cuidadosamente preparados. É um dos principais fatores para o êxito de conservação de alimentos.

Vejamos como executar tal tarefa:

1) Colocar ao fogo um caldeirão ou tacho com água.

2) Lavar bem os vidros que vão ser usados.

3) Quando a água estiver morna, colocar os vidros e tampas, deixando-os ferver.

Atenção: não se pode colocar os vidros diretamente na água quente ou fervendo.

4) Após a fervura, retirar os vidros com cuidado e colocá-los sobre madeira forrada com pano limpo, de boca para baixo, para que escurram e não tomem pó.

5) Engarrafá-los ainda quentes (colocar o produto pronto: compotas, geléias, conservas diversas).

6) Limpar bem a boca do vidro com um pano limpo e úmido.

7) Colocar as tampas sem apertar muito.

8) Levar novamente ao tacho com água que já deve estar quente (esterilização).

Atenção: Não coloque o vidro diretamente no fundo do tacho. Coloque para forrar algumas folhas de jornal ou papelão.

9) Duração de tempo para esterilização ou banho-maria:

VIDROS AMERICANOS COM TAMPA DUPLA DE METAL

250 g	20 minutos
500 g	40 minutos
750 g	50 minutos
1.000 g	1 hora

Após retirar os vidros, apertar as tampas, porém, sem exagero.

VIDROS TIPO BALL

Durante 20 minutos, fervê-los com o arame erguido; em seguida, abaixar o arame e fervê-los mais 1 hora e meia.

10) Atenção e cuidado: ao retirar os vidros do tacho, tomar muito cuidado. Não colocá-los em lugar frio e expostos a correntes de ar. Colocá-los sobre madeira ou pano e deixá-los até o completo resfriamento.

Observações: a) O tempo de esterilização para conservas de peixes e carnes é diferente. Conversaremos sobre o assunto em outra oportunidade.

b) A receita dada serve para qualquer outra compota: abacaxi, goiaba, manga, ameixa, amora, etc.

Orientação de d. Dinah Chacon de Freitas

Adubação de Pastagens

Prof. E. MALAVOLTA

(Escola Superior de Agricultura «Luiz de Queirós» — Piracicaba)

O consumo de adubos por unidade de área cultivada no Brasil é sabidamente muito baixo. Empregamos apenas ao redor de uma dezena de quilos de azoto, fósforo e potassa por alqueire. São Paulo é a unidade da Federação que mais emprega fertilizantes. Assim mesmo, só umas poucas culturas de grande interesse econômico é que recebem os benefícios da adubação: cafeeiro, cana-de-açúcar, hortaliças e poucas mais. Quase tôdas as demais são ainda eminentemente extrativas, mantendo-se à custa das reservas do terreno. O resultado disso são as nossas baixas colheitas unitárias.

As pastagens, sejam as de gramíneas exclusivamente, sejam as de gramíneas e leguminosas associadas, ainda são muito esquecidas pela maioria dos agricultores no que se refere ao uso de práticas agrícolas adequadas, da adubação em particular. As terras que se acham cobertas de pastos são, em geral, desoladoras: ressequidas nas épocas de sécas, depauperadas pela erosão, cobertas de vegetação rala na maior parte do ano. Resulta daí que apresentam uma capacidade mínima para manutenção do gado. Este, em consequência, cresce lentamente e engorda mais lentamente ainda; as vacas aí mantidas não podem, evidentemente, produzir mais do que 1-2 litros de leite por dia.

Se a terra fôr pobre e mal cuidada, os pastos nela existentes serão forçosamente da mesma categoria. Faltando azoto no solo, as gramíneas e as próprias leguminosas cultivadas serão pobres em proteína. Se o solo fôr muito ácido e não receber os benefícios da calagem, claro está que faltará cálcio na forragem. Havendo deficiência de fósforo no terreno, o mesmo tem que acontecer nas plantas. O gado que tiver de se alimentar nessas condições corre, em vista disso, o risco de apresentar vários sintomas de deficiências minerais — tão comuns nas nossas explorações pecuárias. O problema é então contornado mediante o fornecimento suplementar de sais minerais e de proteínas. É uma solução muito cômoda, não há dúvida. Não seria, entretanto, mais conveniente procurar uma outra? Simplesmente através além de aumentar-lhe a capacidade da adubação dos pastos de modo que, de manutenção para o gado, este tivesse também uma alimentação mais rica?

A adubação das pastagens é rotina em todos os países de técnica agrícola avançada. Já existe quem a faça regularmente entre nós. A prática pode e deve, porém, ser mais difundida, como se tem feito, por exemplo, com a conservação do solo nos pastos. Para os desertos das suas vantagens sugerimos um pequeno ensaio bastante simples: consiste apenas em adubar faixas adjacentes com diferentes fertilizantes; assim, a primeira receberá azoto e potassa; a segunda terá azoto e fósforo; fósforo e potassa serão empregados na terceira; a quarta e última receberá azoto, fósforo e potassa; o restante da gleba servirá de testemunha sem adubo. Se o tempo correr bem, no que se refere à temperatura e à distribuição das chuvas, 6-9 meses depois pode-se tirar uma amostra de cada faixa; 1-2 metros quadrados de área coberta com pasto serão cortados bem rente ao chão e pesados em seguida. Dessa maneira ter-se-á uma informação muito boa a respeito do modo pelo qual o tratamento influi sobre o desenvolvimento da vegetação do terreno. Comparando o resultado das diversas pesagens entre si e com a testemunha obtém-se logo uma idéia sobre qual o elemento ou elementos que estavam faltando no solo e por isso limitavam o crescimento da pastagem e a sua capacidade de sustentação do gado. De posse dessas informações será possível então iniciar um programa regular de adubações anuais do pasto propriamente dito.



VISITANTES

A 17 de novembro, estiveram em visita a esta Escola os funcionários do Escritório Técnico de Agricultura Brasil - Estados Unidos, Drs. Merrill B. Asay e Walter W. Sauer, que coligiram dados para participação da referida entidade no programa governamental de Ensino Agrícola.

Levaram boa impressão deste educandário e, como primeiros resultados destes trabalhos, foi o Sr. Diretor desta Instituição, Engenheiro Agrônomo João Severiano Caldas da Silveira; convidado pelo Sr. Secretário da Agricultura, Terras e Colonização do Espírito Santo, Dr. Pedro Merçon Vieira, a estagiar nos Estados Unidos.

Tivemos a honra e prazer de sermos visitados por ilustre e seleta comitiva, constituída pelo Coronel Chefe da Circunscrição de Recrutamento Militar; Naturalista Dr. Augusto Ruschi; Juiz de Direito de Santa Teresa, Dr. Augusto Calmon Nogueira da Gama e Prefeito Darly Nerty Vervloet.

Faziam parte da comitiva, as Exmas. Esposas do Sr. Coronel Chefe da C. R. e do MM. Juiz de Direito.

Agradecemos a visita e lhes enviamos nossos cumprimentos.



Desapareceu Nelson Melo

Ocorreu a 22 de dezembro último, o passamento do Sr. Nelson da Costa Melo, Diretor do Instituto Brasileiro do Café, como representante dos cafeicultores capixabas.

Amigo de nossa Escola, dinâmico e simples, muito difícil será dizer do sentimento de profundo pesar que nos tomou de surpresa pelo infausto acontecimento.

À sua Família, renovamos, aqui, nossos pêsames.

Excursionistas

Acompanhada do Professor Guilherme Costa de Souza, a turma concludente do curso de Mestria Agrícola, da Escola Agrotécnica «Ildefonso Simões Lopes», do ano letivo de 1959, esteve em excursão nesta Escola, permanecendo aqui dois dias, tendo realizado algumas competições desportivas com nossos educandos.

Expressaram boa impressão da Escola e de tudo que lhe fôra dado ver.

OUÇA A
RÁDIO AGROTECNICA

A VOZ DA LAVOURA

Em 1540 Kilociclos

Ondas longas ou ondas da noite

