

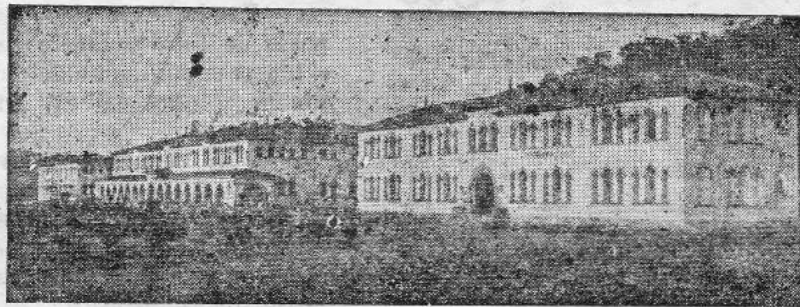
O CULTIVADOR

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 X — São João de Petrópolis, Novembro - Dezembro de 1957 — N.º 128-129

DEZEMBRO

SAFRA NAS ESCOLAS

DESEQUILÍBRIO URBANO - RURAL

É dezembro. Provas. Aprovações. Reprovações. Encerramentos. Formaturas. Férias. Depois, segundas épocas. Novas aprovações. Novas reprovações.

Isto é a rotina de dezembro nas Escolas.

Penetrando mais fundo no assunto, distinguimos escolas e faculdades urbanas e ditas rurais.

Nas primeiras, abundância de diplomandos; centenas e milhares. Nas últimas, escassez.

A seára é imensa; o País é essencialmente agrícola, mas a tendência e as correntes «migratórias» são para leste; do centro para a periferia; da zona rural para a urbana; do céu aberto para os recintos cobertos.

O sol nasce radiante e fecundo, mas está aquecendo e vitaminizando menos homens, porque eles estão indo para a sombra. Muito de sua luz, do seu calor, de sua fecundidade incide cada vez menos sobre plantas cultivadas e cada vez mais sobre ervas daninhas.

Criam-se mais indústrias e menos plantas e rebanhos.

Surgem novos e maiores atractivos urbanos e desestímulos rurais.

Aumentam os comensais e diminuem os produtores.

Comerciante não é produtor, é movimentador. Industrial, não é produtor, é transformador. Agricultor sim, é produtor. Vamos comerciar e in-

dustrializar mais e produzir menos? Teremos forçosamente de comer menos do nosso e importar mais alimento dos Estados Unidos, da Argentina, da Itália, da Alemanha, da Rússia!

«Talvez» possa o Brasil também produzir mais! Invertendo as correntes «migratórias». Construindo estradas em declive do nível do mar para as montanhas, de leste para oeste. Puxando o «asfalto» para o interior.

Sobre o asfalto, em declive, é mais fácil rodarem as grandes «viaturas», despejando na hinterlândia, a civilização, os bens urbanos, ruralismo e até o próprio rurígena urbanizado, de volta aos seus velhos pagos, à sua desprezada querência, ao seu ruicão cheirando à vaca de leite e flôr de café.

Naturalmente o rurígena não deve vir de mãos abanando. Não deve proceder como quando se urbanizou, deixando aqui, as vacas, os porcos, os cafezais, os milharais. Deve trazer, rodando suavemente sobre o asfalto das rodovias, seu «sumiê», sua lâmpada elétrica; seu cinema, sua instalação sanitária, seus livros e cadernos da escola e do colégio e da faculdade, seu jornal, sua cathedral, sua indumentária urbana e sua vontade.

Então, dar-se-á o equilíbrio escolar urbano-rural, porque já veio antes, o equilíbrio social cidade-roça.



Aniversariam em Novembro:

FUNCIONÁRIOS

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

ALUNOS

José Pereira de Vasconcelos Filho
Darcy de Rezende Castro
Plínio M. Batista.

Aos aniversariantes, augura o
"O Cultivador" tôdas as bênçãos do
Céu e as melhores venturas da Terra.



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 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 Espírito Santo

BANANAL, 30 de Agosto de 1957

Ilmo. Sr. Lúcio Fernandes Ramos
DD. Diretor da Escola Agr. de Sta. Teresa
São João de Petrópolis

Saudações respeitosas.

Faz hoje vinte dias que retornei ao meu posto de luta no Mato de Bananal e ainda estou com muita saudade da Semana do Lavrador e todos os Srs. Dirigentes e Professores de aí.

Para matar esta saudade escrevo-lhe estas duas linhas para agradecer na pessoa do Sr. o Diretor, a Escola, e todos aqueles que trabalham aí não só para formar os técnicos mas os trabalhadores especializados do nosso imenso Brasil.

Digo-lhe sinceramente que nunca ví um lugar tão familiar e tão bom como aí. Pecado que a maioria do nosso povo ignore esta benéfica instituição.

Mas lhe prometo, Sr. Lúcio, que como sacerdote e religioso pavoniano (eminente operário e lavrador) hei de esforçar-me para que o nosso povo do interior conheça a «nossa» Escola e a Semana do Lavrador e todo mundo aproveite dos benefícios destas instituições.

Já comecei em minhas viagens no Mato após as Missas nas Capelas juntar o povo e repetir lhe as aulas que assistí naqueles dias indimenticáveis.

O povo está muito satisfeito porque está aprendendo coisas novas. E eu estou gozando porque posso fazer algo de bem à esta pobre gente sem leitura e as vezes sem nada.

Muitos me prometem de participar da Semana do Lavrador no ano vindouro. Mas estou já imaginando como fazer se todos guardam a promessa. Talvez precisará organizar uma Semana só para os lavradores de Bananal!

Se fôsse mais novo e tivesse ainda a possibilidade de estudar e ser agrotécnico quanto me esforçaria para aprender tudo e instruir o povo lavrador que Deus me confiou.

Que todos os sacerdotes conheçam esta Escola e aproveitem dela em seu apostolado para aproximar à Deus, à família, à pátria, as almas dos lavradores.

Que Deus abençoe à todos.

Ao Sr. Lúcio, ainda o meu muito obrigado.

Seu amigo e admirador

Pe. Daniel Caprotti F.M.I.

DIA NACIONAL DE AÇÃO DE GRAÇAS

Transcorre no dia 28 de Novembro, ou nas quartas quintas-feiras de Novembro de todos os anos, escolhido pela Cruzada pró-Dia Universal de Ação de Graças, o nosso «DIA NACIONAL DE AÇÃO DE GRAÇAS».

A referida Cruzada, foi composta de prelados de todos os países do mundo. Como nos Estados Unidos, com seu «Thanks Given Day», teremos no dia 28 o nosso «Dia Nacional de Ação de Graças».

A Cruzada Universal explica assim esse «Dia»:

A data escolhida, fim do ano litúrgico, não vem chocar-se com celebrações de 31 de Dezembro e 1.º de Janeiro.

«O que se tem em vista é fazer universalmente aceita uma data especial, consagrada por uma tradição multiseccular e com expressão histórica de um objetivo todo especial, que, incluindo no seu conteúdo o inteiro significado religioso e litúrgico das outras, apresenta ademais uma característica que a uma e a outra falece, a saber, o propósito de dando combate acerrimo ao nefasto principio, herança da revolução de 1789, do naturalismo do Estado, (a bem dizer materialismo), instituir uma solenidade que, não estabelecendo liame nenhum direto, que poderia suscitar rivalidades, servisse para dar aos governantes e governados, ensejo de manifestar publicamente, por Lei, o seu reconhecimento do nome de Deus como supremo regedor dos povos».

Ação de Graças total da criatura ao Criador, por todos os be-

nefícios recebidos e pelos que, da munificência divinã, espera ainda receber.

Essa instituição vem recebendo aceitação unânime nos cinco continentes, mesmo em terras de infiéis.

O S. Papa Pio XII, por exemplo, felicitou em 1949 os congressistas norte-americanos pelo fato de pertencerem a um país onde se verifica anualmente essa prática salutar.

Desde a Terra Santa, Belém e Jerusalém, berço da cristandade, onde se entoou o cântico celeste «Glória a Deus nas alturas e paz na terra aos bons homens de boa vontade», até os confins da Ásia e da África, celebra-se o «DEO GRATIAS»

«É possível ludibriar à alguns por todo tempo, a todos por algum tempo, mas não a todos por todo tempo».

Abrahão Lincoln

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

«De tanto vêr triunfar as nulidades, de tanto vêr prosperar a desonra, de tanto vêr crescer a injustiça, de tanto vêr agigantarem-se os poderes nas mãos dos maus, o homem chega a desanimar-se da virtude, e rir-se da honra, a ter vergonha de ser honesto».

Rui Barbosà

Cunicultura

(CRIAÇÃO DE COELHOS)

A criação de coelhos é interessante, agradável e lucrativa.

Entre suas características podemos lembrar as seguintes:

a) Pode ser feita em pequenos espaços mesmo nas cidades.

b) Velhos, crianças e mulheres podem cuidar.

c) Desenvolve rapidamente e dá carne ótima, igual à da galinha, rendendo mais carne do que ossos, comparando-se com a galinha. A carne é muito nutritiva e serve para doentes e convalescentes. Em São Paulo essa carne é vendida a Cr\$ 70,00 o quilo!

d) O coelho aproveita qualquer verdura não venenosa, como assapêixe, picão, folhas de banana, de batata e de cana, capim, guando, grama, restos de hortaliças, farelos, fubá, etc.

e) A sua pele tem elevado valor comercial.

f) O estrume de coelhos é ótimo para hortas, jardins e pomares.

g) Sendo um animal pequeno e fácil de abater-se, facilita o seu consumo para a família, um de cada vez.

COELHOIRA: Os coelhos nunca devem ser criados no chão, mas sim, em jaulas ou gaiolas arejadas e protegidas contra o sol, o vento e as chuvas. O «soalho» deve ser de sarrafos de 1 1/2 cm. separados para escoarem as fezes, urinas e restos de comida. A frente com porta deve ser de tela. Põe-se dentro um caixotinho de 30x40x12 para servir de ninho das coelhas; uma panelinha de barro para farelos e outra para água e finalmente uma mangedoura de sarrafos onde se colocam as verduras.

Cada coelha ou coelho adulto deve ter sua gaiola separada.

REPRODUÇÃO: As coelhas com mínimo de 8 meses já podem ser fecundadas. Os machos devem ficar sempre separados e juntados com as coelhas durante 5 a 10 minutos, no período do cio. O período de gestação é de 30 dias, quer dizer, 30 dias após a enxertia, a coelha dará cria.

A ninhada pode ser de 6 a 12 laparos. A coelha gestante faz no caixote uma cama abundante com o próprio pelo que arranca da barriga. Com essa cama, ela envolve os filhotes ou laparos que nascem pelados. As coelhas que não criarem bem seus filhotes deverão ser eliminadas.

Uma boa criadeira poderá dar de 3 a 5 ninhadas por ano e nunca, mais do que

isto. Nos períodos de gestação e amamentação, as mães deverão receber alimentação mais farta e variada, não se deixando faltar a água fresca e limpa.

Os filhotes ficarão com a mãe cerca de 30 dias, podendo depois ser colocados juntos em outra gaiola, até os 6 a 8 meses de idade.

Se brigarem, separem-se os brigadores, geralmente pelo sexo.

PREPARO para a mesa: Matam-se os coelhos para comer, quando estão gordos e depois dos 8 meses. Primeiro dá-se uma pancada na cabeça ou então, seguram-se os pés com a mão e quebra-se a espinha cervical ou o osso do pescoço com a mão. Logo em seguida dependura-se pelo pés, sangra-se o pescoço para correr o máximo de sangue. Dá-se um corte circular na pele dos tornozelos e daí outros cortes acompanhando as coxas até o ventre, onde será cortada a pele desde o ânus até a altura das primeiras costelas. Depois, a pele puxada com cuidado, vai saindo como se fôsse uma camisa de meia, até a cabeça e as patas dianteiras, onde com mais alguns cortes, acaba de sair.

Apre-se então o ventre, retirando-se as vísceras, com cuidado para não furar a bexiga, pois, a urina deixará mau cheiro na carne.

A carcassa inteira ou esquarterada será então lavada e temperada em vinha d'alho, por boa cozinheira, para ser assada ou cozida no dia seguinte.

AQUISIÇÃO e venda de reprodutores: Podemos indicar o Laboratório de Vacinas existente na Fazenda Sant'Ana, da Secretaria da Agricultura em Vitória, onde os interessados poderão adquirir coelhos reprodutores. Esse laboratório costuma também comprar coelhos para pesquisas biológicas, pagando bom preço.

Outro criador famoso é o Sr. Germano Hatzfeld, estação de Morro Azul, E.F.C.B., Estado do Rio, o qual possui várias raças selecionadas.

CONSELHOS AOS principiantes: O principiante deve começar com poucos coelhos. Terá também de procurar instruções mais minuciosas em Sant'Ana, Vitória ou na Escola Agrotécnica e ainda adquirindo livros ou folhetos sobre o assunto, na Redação da revista «Chacaras e Quintais», Caixa Postal 8034, São Paulo.

As presentes instruções só servirão para dar ligeira idéia do assunto.

A INDÚSTRIA NÃO DISPENSA A *Agricultura*

Trecho de um discurso do Senador Assis Chateaubriand no Senado em 8-11-57:

Há uma tendência condenável de dar-se o máximo aos trabalhadores, diminuindo-lhes, cada vez mais, os encargos de trabalho, o que só pode debilitar e enfraquecer a estrutura econômica da Nação. Por outro lado, não é possível que a nossa indústria vingue com o tratamento que damos à agricultura, cobrindo-a de taxas, criando-lhe tôdas as dificuldades. Sem agricultura expandida, um país nunca poderá ser industrial.

Em sucessivos apartes, o sr. Primio Beek manifestou sua concordância com o adorno, salientando que somente os países essencialmente agrícolas possuem moedas fortes. — Não direi que temos o melhor clima do mundo mas é incontestável que possuímos as melhores terras — prosseguiu o senador Chateaubriand, para apontar o exemplo de Holanda em S. Paulo, onde famílias holandesas estão realizando o mais prodigioso espetáculo de civilização agrária que jamais existiu no Brasil.

COMENTÁRIO DE MURILO MARROQUIM, EM «O JORNAL» DE 9/11/57, AO DISCURSO REFERIDO:

O Senhor Assis Chateaubriand movimentou o Senado, ontem, com um discurso de idéias gerais sobre a situação brasileira. Insistindo em pontos de vista que valem defendendo, naquela casa do Congresso, com a apresentação de novos dados e a experiência de outros países — o sr. Chateaubriand pode estar certo de que lavrou um tento no Monroe. Pois o que hoje se observa, quando tais problemas são expostos, é um novo e particular interesse dos senadores; e sobretudo, os testemunhos que os mesmos vão apresentando sobre casos locais, regionais e nacionais. Hoje se repetiu o fenômeno, com maior ênfase; e vários representantes, do norte e do Sul, insistiram à margem do discurso, em chamar a atenção para as dificuldades crescentes da agricultura nacional. Um país que se desdobra, como o nosso, num «rush» quase raro de industrialização — não acompanha esse movimento na agricultura, com o mesmo espírito. Uma das causas da

vida difícil de hoje — problema que o governo enfrenta a duras penas, com os recursos existentes — se encontra precisamente nesse desequilíbrio: agricultura pobre para sustentar um ritmo industrial crescente. É natural que a população mais pobre sofra e que esse sofrimento incida sobre os trabalhadores em geral, mesmo aqueles, de algumas classes privilegiadas. Recordo-me de um longo debate que assistí, em Paris, entre o sr. Kubitschek, candidato eleito e o então «premier» Mendés France. Este que demonstrava um extraordinário conhecimento da situação brasileira, chamava a atenção do nosso presidente, aquele desequilíbrio já aludido: as necessidades que a industrialização impõe e os perigos dessa imposição sobre a agricultura. O «premier» recordava as dificuldades que o seu país, enfrentara com o mesmo problema, na metrópole e nos territórios africanos. E insistia em aconselhar, na base da experiência dura do seu país, o nosso presidente a olhar particularmente para a agricultura; sem que esta seja bem planejada e assistida — dizia o sr. Mendés France — nenhuma indústria se estabiliza. Questão que se torna, no Brasil, cada vez mais aguda.



Vista da Escola

Cooperativas Rurais

Cooperativas rurais são associações de agricultores, regidas por estatutos de acôrdo com Lei Federal e com capital próprio para a defesa de seus interêsses econômicos, isto é, comprar diretamente as mercadorias de que necessitam ou vender também diretamente os seus produtos, trazendo para seus bolsos, os lucros que de outra maneira ficariam com os intermediários,

Eis algumas características:

Número de Sócios: Mínimo de 7 (sete) e máximo sem limite.

Capital: Mínimo necessário para o movimento e máximo sem limites. Ações ou cotas de valor máximo de Cr\$ 100,00 e mínimo a fixar-se pelos associados no estatuto. Cada associado só tem direito a um voto, nas decisões, que seja seu capital.

Ingresso: Qualquer um pode entrar, sendo da mesma profissão dos demais. Ninguém é obrigado a entrar, nem a permanecer.

Neutralidade: Na cooperativa não existe política, religião, raça ou nacionalidade. Só existe interêsse econômico comum aos associados.

Unidade: Vigorará sempre o lema «Todos por um e um por todos».

A união, a solidariedade, a sinceridade e a disciplina são as principais forças das cooperativas.

Lucros: Uma parte para fundo de reserva e outros, outra para juros do capital, outra para distribuição proporcional às operações de cada associado.

TIPOS DE COOPERATIVAS :

De Consumo: Armazém que adquire e vende aos sócios, os artigos de que necessitam.

De Produção: Pode ser de produção em comum, ou de facilidades (máquinas, animais, etc.) para a produção individual.

Mixta: Reune as modalidades acima e outras, como de VENDA.

Farmacêutica: Montagem de uma farmácia para a venda de produtos farmacêuticos aos associados.

Cooperativas de Laticínios: Os associados criadores de gado leiteiro possuem uma usina que transforma o leite em queijo, manteiga, requeijão, caseína, etc., e ainda aproveita os resíduos em criações de porcos ou aves.

De Crédito: Que empresta dinheiro a juros módicos e prazos curto, médio ou longo.

De Cafés Finos: Os associados possuem usina de beneficiamento (despolpamento, secagem, pilagem e classificação) do café, cuja administração poderá também incumbir-se da venda em conjunto.

Muitos outros tipos ou modalidades, poderão ser cogitados, de acôrdo com a conveniência ou os interêsses dos associados. Basta que se estabeleça isto nos estatutos.

Estatutos ou Regulamentos: As cooperativas devem ser fundadas dentro dos moldes estabelecidos por lei federal, sendo naturalmente, possíveis

COOPERATIVAS RURAIS

Continuação da página 6

às adaptações ou alterações convenientes a cada uma.

Essas alterações são feitas no projeto de Estatuto, o qual deverá ser aprovado em assembléia geral dos associados.

ALGUNS INIMIGOS DAS COOPERATIVAS:

Negociantes: Muitos negociantes tornam-se inimigos e combatem ferozmente as Cooperativas achando que elas vão atrapalhar seus negócios e tirar seus freguezes. É engano. Nas condições em que se acham atualmente, sujeitos ao comerciante, ao comprador de café, ao farmacêutico, ao médico, ao advogado, ao agrimensor, etc., cada um querendo tirar-lhe o melhor bocado, os lavradores são e serão, sempre pobres e sem recursos para comprar.

Assim, lavradores pobres são maus freguezes.

Quanto mais dinheiro ganharem, melhores freguezes. Melhor para os comerciantes e os demais que os exploram.

Falta de confiança: Para a cooperativa vingar é preciso existir absoluta confiança mútua dos associados.

Honestidade: A cooperativa não tolera, nem aguenta associados desonestos e desleais que queiram explorá-la.

União: «Um por todos e todos por um», é o lema principal. Solidariedade entre os associados.

Uma rede bem organizada de cooperativas, poderá ser a redenção da lavoura!

Receitas de CULINARIA

PUDIM DE PÃO

Ingredientes: 300 gramas de pão, 1/2 litro de leite, 3 ovos, 8 colheres (sopa) de açúcar e 2 colheres (sopa) de água fervendo.

Maneira de fazer: Ponha o pão de mólho no leite. Passe-o na peneira de arame, junte 3 colheres de açúcar e os ovos ligeiramente batidos. Passe mais 2 vezes na peneira. Faça um caldo à parte, com 5 colheres de açúcar e a água fervendo. Forre a fôrma com esta massa. Ponha a massa e leve a cozinhar em banho-maria, com a fôrma bem tampada. Experimente com um palito. Saindo sêco, está bom. Desentorme depois de frio.

ABOBRINHA EMPANADA

1 ou 2 abobrinhas, 2 ou 3 ovos, sendo as claras batidas em neve, farinha de trigo, sal e azeite.

Parta as abobrinhas em rodela. Misture aos ovos batidos. Passe cada rodela por farinha de trigo e frite na gordura bem quente, regulando o fogo para não queimá-la. Sirva quente.

Nota:

Querendo, depois das abobrinhas fritas arrume em um prato pirex, intercalando cada camada de abobrinha com um bom mólho de tomate, sendo a última camada de mólho. Polvilhe com bastante queijo ralado e leve ao forno quente até derreter o queijo.

por NINA FERRARI



Honrosa visita do Exmo. Governador FRANCISCO LACERDA DE AGUIAR

No dia 8 de Novembro, a Escola recebeu a honrosa visita do Exmo. Sr. Dr. Francisco Lacerda de Aguiar, digníssimo Governador do Estado e Exma. Esposa D. Zélia Viana de Aguiar, acompanhados das Senhoras D. Itala Pretti, D. Lizette Soares, D. Célia Pertinari e D. Célia Soares da alta sociedade da Capital e o ilustre jornalista Jesse Burns.

Tráncrevemos abaixo a notícia dessa visita, publicada em «A TRIBUNA» de 10 de Novembro:

Após as solenidades em Santa Teresa, dirigiu-se a comitiva do casal Lacerda de Aguiar à Escola Agrotécnica de Barracão de Petrópolis, onde foi recebida pelo seu Diretor, Dr. Lúcio Ramos, professores e funcionários administrativos, assim como todos os alunos dos estabelecimentos que se concentraram no auditório da Escola, para saudar os ilustres visitantes.

Nessa ocasião, usou da palavra o Dr. Lúcio Ramos, que em nome da Escola e dos alunos homenageou o casal Lacerda de Aguiar e sua comitiva, tendo discursado o sr. Jesse Burns, que, em nome do ilustre casal agradeceu à magnífica recepção.

Em seguida, na residência do Dr. Lúcio Ramos, e acompanhados de sua Exma. esposa, e dos professores, Drs. Mário N. Durão, Geraldo Lucas, Ibrahim Badauy, Ethevaldo Damazio, Eugênio Holzmeister, João Caldas, Alaor Ferreira Pinto, Zita Maria Castro e outros, foi servido um lanche aos presentes, que logo após se dirigiram para a Escola de Economia Doméstica, anexa à Escola Agrotécnica.

Na Escola de Economia Doméstica, foi a comitiva recebida pela Orientadora Prof. Maria Madalena Machado, Prof. Rosa Marina Souza e Prof. Carlota Merlo, além das alunas presentes, que demonstraram a maior alegria pela visita do Governador Lacerda de Aguiar e de sua exma. esposa, D. Zélia de Aguiar.

O Deputado Antenor Bassini, também fazendo parte da comitiva, entrou entendimentos com a Congregação Mariana da Escola Agrotécnica, a mais nova no Estado, tendo marcado uma visita dos diretores da Federação das Congregações Marianas àquele estabelecimento.

Destruir é muito fácil...

Construir é que é difícil!

Para deitar abaixo uma árvore, pelo machado ou pelo fogo, o senhor leva apenas algumas horas. Mas para formá-la, terá que empregar muitos anos!

Estamos ficando sem árvores! Se o senhor não as quer para si, porque demanda muito tempo, plante-as ao menos para seus filhos ou seus netos!

É muito possível que as nossas mãos estejam contaminadas pelo micróbio da febre tifóide. A boa prática sanitária de lavar as mãos antes de qualquer refeição deve ser intensificada quando está grassando essa doença.

BENEFICENCIA POPULAR DE ALVINÓPOLIS

ESCOLA DOMÉSTICA SANTA MARTA

Curso de Extensão de Economia Doméstica Rural

À

Escola Agrotécnica de Santa Teresa - São João de Petrópolis - E. Santo

O caro fundador de nossa Escola, Monsenhor Rafael Araujo Coelho, veio hoje ditar para nós as receitas que encontrou no «O Cultivador», de geléia de tomate e rosquinhas sem ovos e depois, deixou conosco o jornalzinho, que lemos e relemos todo inteirinho, quasi sem querermos deixar mais nada para os outros lerem. É que da primeira à ultima palavra, da primeira à ultima fôlha, êle é interessantíssimo e nele encontramos o maior estímulo para as atividades de nossa escola. Vivemos aqui numa cidade rural porque Alvinópolis está em zona essencialmente agrícola e foi Monsenhor Rafael Araujo Coelho que em boa hora idealizou esta Escola Doméstica Santa Marta da Beneficencia Popular, onde não nos preocupa o diploma que nos dê acesso aos cargos de propinas ou aos emprêgos de salários pingues mas onde nossas queridas e admiráveis mestras, as Irmãs da Beneficencia Popular, nos preparam cuidadosa e carinhosamente, para sermos boas donas de casa e perfeitas mães de família elemento social basilar de que mais precisa nosso querido Brasil.

Estamos orgulhosas por havermos encontrado um estabelecimento de ensino com programa idêntico ao nosso, sobretudo nesse mimoso Estado do Espírito Santo, de onde nos tem vindo tantas cousas boas, de onde nos veio especialmente nosso venerando Arcebispo Dom Helvécio Gomes de Oliveira, sem favôr, um dos maiores luminares do Episcopado Nacional. Queremos merecer a honra de UMA CORRESPONDECIA MAIS EFICIENTE que nos una cada vês mais e nos traga raios de

luz, quais sejam os que aclaram a trajetória luminosa dessa Escola Agrotécnica, e prometemos mandar tôdas as informações de nossa escola e bem assim um extrato de nossas atividades.

Nossa Escola está fundada e funcionando desde 1946 e já tem dado diplomas a uma série de meninas e rapazes que hoje desfrutam de grande influencia no ambiente em que trabalham — Não tivemos ainda a sorte de contar com um bafejo oficial mais positivo, que seria vital para nosso instituto, mas vamos rompendo devagarzinho, na esperança de um dia vermos aqui um modelar educandário para o meio rural.

Parabens, pelo áureo anuncio, «Um dos mais ricos ornamentos desta Escola é sua produção agrícola, pecuária e industrial».

Este anúncio nos faz inveja e invocando a proteção do céu para nossa modesta Escola, esperando imitar vosso exemplo e poder um dia também afirmar as mesmas cousas e com o mesmo entusiasmo.

Nossos agradecimentos e a mais cordial simpatia.

Alvinópolis, 20 de Outubro de 1957.

Maria da Conceição Caldeira Costa, Eva do Carmo Oliveira, Elvira Caldeira Costa, Cleuza Auxiliadora Cotta, Ivone Guimarães, Maria Soares de Campos, Zélia Alves Cota, Maria do Carmo Martins, Ana Alves Cota, Antonia Amélia Fraga, Maria da Conceição Martins, Maria Geralda Silva, Maria José das Neves, Mariza do Rosário das Neves, Maria de Lourdes César, Liria Rôla Lima, Maria das Graças de Souza, Joana das Graças Fraga, Iblia Tavares, Maria Cornélia dos Santos, Maria de Lourdes Magalhães.

Com apreço e aplausos a nossas alunas pelo gosto espontâneo e patriótico

Irmã Isabel da Silva-Reis, Irmã Margarida Nogueira, Irmã Maria Joaquina Arranda, Irmã Maria do Rosário Fernandes.

HIERARQUIA DE AGRÔNOMOS E TÉCNICOS

Ninguém se desvaloriza em respeitar a hierarquia ou em praticar a disciplina, a obediência e a subalternidade.

Disciplina e obediência são virtudes que elevam e honram o seu praticante.

O valôr do homem depende mais da sua eficiencia do que da sua posição hierárquica.

Sem cogitar de nomes, nem tão pouco da questão que provocou uma carta aberta dos Técnicos João Alves Leite e José Teixeira de Siqueira, a «O Diário» de Vitória, publicada no dia 7/11/57, transcrevemos data venia, um trecho dessa carta, para provar nossas afirmações:

»Reprovamos o ataque feito pelo sr. Zanith aos agrônomos, e não abo-namos pois, suas declarações. Como Técnicos Agrícolas formados pela Universidade Rural de Minas Gerais em Viçosa, e que é uma verdadeira forja de técnicos e grande escola de civismo, reconhecemos sempre nossos deveres e obrigações, e sempre vivemos em paz com os agrônomos, para os quais sempre servimos com o melhor de nossos esforços e empregando sempre aquilo que sabemos e aprendemos com êles, e com os quais trabalhamos em franco entendimento, servindo assim ao Espírito Santo e ao Brasil.

Não nos interessa que exista este clima de animosidade entre as duas classes, porque é necessário que ambas trabalhem em franca harmo-

nia, e temos de reconhecer que cada uma tem sua função específica nos diversos trabalhos da região a que pertencemos. Assim como existem maus agrônomos, existem também maus técnicos».

Que sirva isto, para um item do Código de Ética Profissional dos nossos Técnicos, são os nossos votos.

Os dez Mandamentos contra a Opilação e outras verminoses

- 1) Mandar fazer exame de fézes todos os anos.
- 2) Tratar-se contra os vermes que forem encontrados.
- 3) Coastruir em casa uma boa privada com fossa, custe o que custar.
- 4) Andar calçado sempre.
- 5) Só usar água encanada ou de poço com bomba localizada longe de privadas e currais.
- 6) Lavar as mãos antes das refeições.
- 7) Só beber água filtrada ou fervida.
- 8) Só comer frutas ou verduras bem lavadas ou cozidas.
- 9) Tomar banho diário, completo, com água e sabão
- 10) Ensinar êstes mandamentos aos filhos, parentes, empregados, amigos e conhecidos.



O Brasil será uma grande nação no dia em que pudermos colocar em cada residência, fábrica, escritório, ou casa de comércio, uma placa com os dizeres:

**NESTA CASA NÃO
HÁ ANALFABETOS**

O Analfabeto não é o pior dos nossos males

Dr. JOLINDO MARTINS

Do Livro «Se a Criança Votasse...»

Longe de nós a intenção de dizer que o analfabetismo não deve ser extinto e de que não encaramos como obra patriótica e elevada a Campanha de Alfabetização de Adultos.

A Cruzada que ora estamos sugerindo pela imprensa, e que na medida de nossas forças e de nossa inteligência já há muitos anos ensaiamos realizar anônima e individualmente no exercício de nossas atividades profissionais e funcionais, não exclue a Campanha de Alfabetização. Não só não exclui, como a estimula e recomenda, pretendendo apenas acompanhar seus passos ou, se possível, a ela antepôr-se.

A Criança é o alicerce de um Povo; de nada vale reforçarmos com vergalhão e concreto armado as paredes de um edifício se suas fundações são frágeis.

Proteger a criança é tarefa muito complexa, pois seus problemas não terminam quando lhe damos saúde; ela exige e precisa ter também bem-estar e felicidade.

Para que isso se faça, é óbvio que em primeiro lugar ela esteja viva.

Já que não se pode fazer tudo, que se faça o mais essencial e inadiável; que se impeça que ela morra aos magotes, isto é, que se combata a nódoa da Mortalidade Infantil.

Como se vê, nossa cruzada não pede muita coisa. Será demais exigir que nossas crianças morram em menor escala? Pois tudo o que já dissemos e diremos nesta coluna, visa apenas isto:— diminuir nossa mortalidade infantil.

Para que isso seja conseguido, é necessário que toda a comunidade se convença primeiramente que existe esse problema e que não é natural que morram tantas crianças.

Cristalizada no povo a idéia de que a criança veio ao mundo para viver e não para povoar o Céu de anjinhos, é necessário firmar-se a convicção generalizada de que é na extrema diferença das condições sociais que reside a falta de similitude da mortalidade entre os diferentes grupos sociais da população.

Não será difícil generalizar se essa con-

vicção, se nos lembrarmos que o vírus do sarampo é o mesmo em uma mesma epidemia e que apesar disso êle não mata crianças na Cidade Alta, enquanto destroça dezenas de vidas infantís na Ilha do Príncipe.

Desde já podemos assegurar que diversidade de sorte das crianças dêses bairros não depende do analfabetismo das mães, pois investigámos isso, e constatamos que apenas 23,8% das mães, de infantes falecidos em 1951 eram analfabetas. Par outro lado, como já referimos, o analfabetismo de grande parte dos habitantes do Vale do Itajaí, em Santa Catarina, não impede que algumas daquelas cidades apresentem a menor mortalidade infantil do mundo.

Salta aos olhos que existe grande diferença de riqueza, isto é, de bens materiais entre os habitantes dos dois bairro de Vitória citados, como também é por demais evidente a disparidade encontrada entre os valores espirituais de uma e outra população.

Aceito isso, como axiomático que é; chegaremos finalmente à conclusão de que, para combatermos eficazmente a mortalidade infantil em suas últimas trincheiras, teremos que lutar pela elevação da capacidade aquisitiva do povo, ensinando-lhe ao mesmo tempo o que convém ser adquirido, e como aproveitar os recursos existentes na comunidade; teremos que destruir seus tabús, fetiches e credices que com tão grande frequência anulam qualquer melhoria dos fatores econômicos, quando esta ocorre em uma paralela melhoria das condições culturais.

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

Um dos mais ricos ornamentos desta Escola é a sua produção agrícola, pecuária e industrial.

O CULTIVADOR

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

ANO X — São João de Petrópolis, Novembro - Dezembro de 1957 — N.º 128-129

INDUSTRIAS DA BATATA DOCE

Batata-Doce Cristalizada

Ingredientes: 2 quilos de batatas, açúcar (pêso equivalente à massa da batata) e 1 colherinha de baunilha em pó.

Modo de Fazer: Lave as batatas e leve ao fogo com casca para cozinham. Uma vez cozidas, retire as cascas e passe-as numa peneira de taquara. Pese a massa obtida para calcular a quantidade de açúcar. Junte numa caçarola a massa da batata e o açúcar já pesado. Leve ao fogo brando e mexa continuamente até aparecer o fundo da caçarola. Quase na hora de retirar a caçarola do fogo junte a colherinha de baunilha e mexa mais um pouco, deixando o doce frigar. Retire então a caçarola do fogo e depois de esfriar, faça rolinhos ou bolinhos de massa, passe no açúcar cristalizado e leve ao sol para secar.

Doce de Batata-Doce

Ingredientes: 2 quilos de batata doce, açúcar (pêso equivalente ao das batatas doces depois de cozidas, descascadas e peneiradas) e 1/2 colherinha de baunilha em pó ou líquida.

Modo de fazer: Lave as batatas e cozinhe com casca. Depois de cozidas, descasque-as, passando-as numa peneira fina. Pese a massa obtida para saber a quantidade de açúcar peneirado. Numa caçarola grande, ponha a massa da batata e o açúcar peneirado. Misture bem e leve ao fogo, mexendo sem parar, até aparecer o fundo da caçarola. Antes de retirar o doce do fogo, junte 1/2 colherinha de baunilha,

Docinhos de Batata-Doce

Ingredientes: 2 quilos de batata doce, cozida, 1/2 quilo de açúcar, canela e cravo.

Modo de fazer: Passe as batatas pela peneira. Junte o açúcar, a canela e o cravo. Leve ao fogo, mexendo sempre até dar o ponto. Quando aparecer o fundo da panela, o doce está pronto. Pingue às colheradas em taboleiro e leve ao sol para secar.

Doce de Batata-Doce em pedaços

Ingredientes: Algumas batatas doces, açúcar, nóz moscada, cravo e canela em páu.

Modo de fazer: Cozinhe as batatas com casca. Quando estiverem quase moles, tire do fogo, descasque e corte em fatias grossas. Pese as batatas e, com o mesmo pêso de açúcar, faça uma calda rala com a nóz moscada (uma pitada), o cravo e a canela. Ponha os pedaços de batata doce nessa calda e deixe terminar de cozinhar em fogo brando. Depois de cozida, tire os pedaços de batata com muito cuidado, para não desmancharem, e ponha em uma vasilha funda. Deixe a calda engrossar mais e despeje por cima das batatas.

