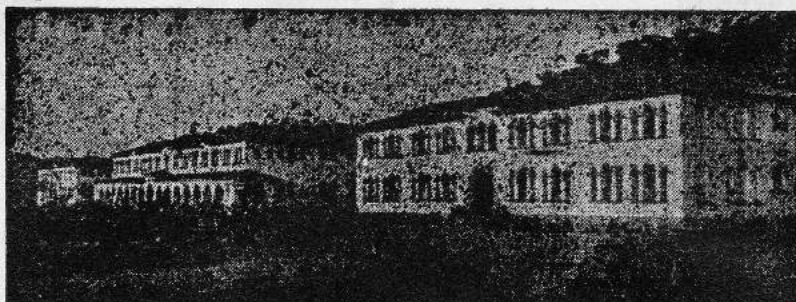


O CULTIVADOR

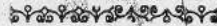
GERENTE

A. CASTRO



SECRETÁRIO

T. H. MATOS



MAIS PARA OS LAVRADORES, DO QUE PARA OS DOUTORES
Órgão Oficial, Informativo, Agrícola e Cultural da Escola Agrotécnica do Espírito Santo

ANO IX — São João de Petrópolis, Fevereiro de 1956 — N.º 108

SERVIÇO SOCIAL RURAL

Mais uma grande autarquia acaba de ser criada pelo Congresso e sancionada pelo Presidente da República: O Serviço Social Rural.

O S.S.R. é inteiramente dedicado à agricultura.

SUAS FINALIDADES principais são: Visar a melhoria das condições de vida dos lavradores quanto a: Alimentação, vestuário, habitação, educação e assistência sanitária; incentivo a produção, educação profissional do homem e da mulher, associativismo.

O FINANCIAMENTO: será feito entre outros por verba federal de Cr\$ 100.000.000,00 (cem milhões de cruzeiros) anuais, mais as contribuições das indústrias e outras empresas tipicamente rurais, sendo isentas aquelas de valor inferior a Cr\$. 200.000,00 (duzentos mil cruzeiros).

A DIREÇÃO caberá a um presidente nomeado pelo Presidente da República, representantes dos Ministérios da Agricultura, do Trabalho, da Educação e da Saúde e representantes da Confederação Rural, havendo Conselhos Estaduais e Municipais, escolhidos dentro das Federações e Associações Rurais.

Para seu primeiro presidente, foi nomeado o Sr. Rubens de Campos Farrula, de uma lista triplice apresentada pela Confederação Rural Brasileira e na qual constavam também os nomes dos Srs. Iris Meimberg e Silvio da cunha Echenique.

Foi muito acertado que o Presidente da República não escolhesse o Dr. Iris Meimberg, pois este como Presidente da Confederação R. B. tem sido esforçadíssimo e sabio a frente da nossa entidade maxima, onde permanecerá amparando também o S.S.R.

Não conhecemos bem o Sr. Rubens Farrula.

Sabemos que logo depois de nomeado e empossado, começou suas atividades. Dentre estas, esteve em contacto com os Srs. Bispos Auxiliares do Rio de Janeiro, no estudo das causas e meios de impedir o êxodo Rural.

Fazemos sinceros votos para que não seja o S.S.R., só mais uma autarquia emperrada pela burocracia e um sorvedouro insaciavel de dinheiro dos produtores para sustentar um exercito de gordos funcionarios, deixando-nos no mesmo abandono em que estavamos antes e mais onerados.

Para isso é necessário, é indisenável que a direção central não fique encastelada dentro das muralhas chinesas do Rio de Janeiro.

É necessário que ela more espiritual e efetivamente conosco com os olhos, os ouvidos, o olfato, o paladar, o coração e as mãos dadivosas; em cada municipio, em cada distrito, em cada valada, em cada lar que sofre as seculares misérias material, organica e intelectual. Não se deixe absorver pelo turbilhão insaciavel da capital.

A autarquia é «rural». Que pelo menos essa, beneficie «mais» ou «exclusivamente» o interior e não faça como as outras, que só dão assistencia real nas capitais, alimentando e açulando o êxodo rural, que o Sr. Farrula foi discutir com D. Helder.

Quem escreve, estas linhas é funcionário e nesta qualidade, deve acatar os superiores hierarquicos. Mas é também porta voz da classe rural e com esta responsabilidade, deve falar claro como os dias de sol sertanejo, áspero como a asperesa da vida rural e real como reais e imperiosas são as nossas reivindicações. Reivindicações em favor direto de uma classe e indireto de todo o país, porque o país precisa comer o que essa classe produz.

Parabéns Farrula! Parabéns rurícolas! Parabéns Brasil!

Olhemos com fé o futuro!

LUCIO F. RAMOS
Presidente da A. R. Santa Teresa

SOCIAIS

Fizeram anos em Fevereiro:

Os servidores — Francisco Paulo da Silva e José Domingos Bulian.

Aos aniversariantes «O Cultivador» augura felicidades e as bênçãos do Céu.

Sua magestade O LEITE

As estatísticas de mortalidade infantil demonstram que o número de bebês que adoecem e sucumbem, em consequência de complicações das infecções mais comuns, é cerca de três a cinco vezes maior, entre os nutridos artificialmente, do que entre os que só recebem leite humano. Daí se conclui que as condições de superioridade do leite materno sobre outro qualquer são a sua qualidade sem igual e a sua composição ou justa relação quantitativa de elementos, já adaptada às necessidades de bebê.

Nenhum outro alimento é mais puro e menos sujeito à contaminação pelos micróbios que o leite humano, dada a sua passagem direta do seio à boquinha do bebê. Compare-se a simplicidade da amamentação a horas certas, sem preparações antecipadas, com o processo fastidioso de limpeza do vasilhame, além dos detalhes das diluições, quantidades e cocções de qualquer outro leite utilizado como alimento anti-natural, sem falar nas condições econômicas da vida contemporânea.

Escreveu-se que «tanto a vaca não serve para nutrir o bebê como o leite humano para o bezerro», mas, em verdade, 1/3 da humanidade é nutrida nos primeiros tempos de vida pelo leite de animais, quase sempre de vaca.

Nas próprias zonas da roça, embora maior a certeza sobre a providência e pu-



EXPEDIENTE

«O CULTIVADOR» é um órgão de divulgação mensal de ensinamentos e notícias sobre a Agricultura, Pecuária e Indústrias Rurais.

Destinado a atender às lasses produtoras do Estado do Espírito Santo, onstitue por assim dizer o traço de união que as liga à Escola Agroténia do «Espírito Santo».

São seus colaboradores os professores e funcionários desta Escola.

«O CULTIVADOR» aceitará com satisfação as onsultas 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

reza do leite, não se dispensa fervê-lo em casa, para ser utilizado, dando o risco da transmissão de tuberculose.

A comparação entre as quotas dos elementos de leite humano e do de vaca demonstra que este para servir à alimentação do bebê precisa ser «adaptado», a fim de torná-lo semelhante àquele, diminuindo certos elementos (a albumina e os sais) e aumentando outros (o açúcar e, por vezes, a gordura).

Dois recursos servem para aproximar a composição do leite de vaca à do humano: diluí-lo e aumentar-lhe os hidrocarbonados (açúcar e farináceos).

Já não se usa quase hoje em dia o leite de cabra, mais «forte» (rico em albumina, gordura e sais) que o humano, por causa do processo mais delicado de igualá-lo ao de mulher nas diluições, além de poder veicular o agente de moléstia grave (a Brucelose) e favorecer anemia.

Transcrito do «Boletim da L. B. A.

O CULTIVADOR

Órgão Oficial, Informativo, Agrícola e Cultural da Escola Agrotécnica do Espírito Santo

ANO IX

São João de Petrópolis, Fevereiro de 1956

N.º 108

SERVIÇO SOCIAL RURAL

Íntegra da lei que o cria — Entidade autárquica, tipo Fundação, subordinada ao Ministério da Agricultura — O patrimônio — Finalidades

(De «A LAVOURA»)

O Diário Oficial da União (Secção I), de 27 de setembro de 1955, publicou, na primeira página, a lei n.º... 2.613, de 23 do mesmo mês, referente à criação do Serviço Social Rural.

Eis, na íntegra, o importante documento:

LEI N.º 2.613 — DE 23 DE SETEMBRO DE 1955

Autoriza a União a criar uma Fundação denominada Serviço Social Rural

O presidente da República:

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1.º É criado, subordinado ao Ministério da Agricultura, o Serviço Social Rural (S.S.R.) entidade autárquica, com personalidade jurídica e patrimônio próprio, sede e fóro no Distrito Federal e jurisdição em todo o território nacional.

Art. 2.º Constituem patrimônio do S.S.R.:

I. A quantia de Cr\$ 5.000.000, 00 (cinco milhões de cruzeiros) em moeda corrente.

II. O produto do recebimento de uma contribuição de 3% (tres por cento) e 1% (um por cento) sobre a soma paga mensalmente aos seus empregados pelas pessoas naturais ou jurídicas mencionadas nos arts. 6.º e 7.º desta lei.

III. O patrimônio da antiga Sociedade Colonizadora Hanseática, de Ibirama, Estado de Santa Catarina.

IV. Os prédios rústicos e os semoventes adquiridos pela União em virtude do decreto-lei n. 1.907, de 26 de dezembro de 1938.

V. As doações ou legados que lhe forem feitos e as dotações orçamentárias a êle destinadas.

Art. 3.º O Serviço Social Rural terá por fim:

I. A prestação de serviços sociais no meio rural, visando a melhoria das condições de vida da sua população especialmente no que concerne:

a) À ALIMENTAÇÃO, AO VESTUÁRIO E À HABITAÇÃO.

b) À EDUCAÇÃO E À ASSISTÊNCIA SANITÁRIA.

c) ao incentivo à atividade produtora e a quaisquer empreendimentos de molde a valorizar o ruralista e a fixá-lo à terra.

II. Promover a aprendizagem e o aperfeiçoamento de técnicas de trabalho adequados ao meio rural.

III. Fomentar no meio rural a economia das pequenas propriedades e as ATIVIDADES DOMÉSTICAS.

IV. Incentivar a criação de comunidades, cooperativas ou associações rurais.

V. Realizar inquéritos e estudos para conhecimento e divulgação das necessidades sociais e econômicas do homem do campo.

VI. Fornecer semestralmente ao Serviço de Estatística da Previdência e Trabalho relações estatísticas sobre a remuneração paga aos trabalhadores do campo.

Art. 4.º O S.S.R. será administrado por um conselho nacional e pelos conselhos estaduais, dos Territórios Federais e Distrito Federal, dotados estes de autonomia necessária para promover a execução de planos adaptando-

os às peculiaridades locais, por intermédio das juntas municipais.

1.º O conselho nacional será constituído:

a) de um presidente de nomeação do Presidente da República, dentro da lista tríplice que será apresentada pela Confederação Rural Brasileira;

b) de um representante do Ministério do Trabalho, Industria e Comércio;

d) de um Representante do ministério da Educação e cultura;

e) de um representante do Ministério da Saúde;

f) de QUATRO REPRESENTANTES DA CLASSE RURAL, eleitos em assembléia geral da Confederação Brasileira, na forma que o regulamento estabelecer.

2.º O Conselho estadual ou de Território ou do Distrito Federal será constituído de um presidente escolhido pela conselho nacional, em lista tríplice, apresentada pela federação respectivamente de um representante da Federação das Associações Rurais, eleito em assembléia geral.

3.º A junta municipal será constituída de um presidente nomeado pelo conselho estadual dentro da lista tríplice apresentada pela respectiva Associação rural do Município, eleito por voto secreto em assembléia geral, para tanto especialmente convocada.

4.º Nos Municípios onde não existir associação rural o representante da classe será indicado pela Federação das Associações Rurais e, na falta desta, pelo conselho estadual ou do Território ou do Distrito Federal.

5.º O mandato dos membros dos conselhos nacionais e estaduais e das juntas municipais será de 3 (três) anos, podendo ser renovado.

6.º Nas deliberações dos órgãos colegiados, de que trata êste artigo, o presidente terá voto deliberativo e de qualidade.

Art. 5.º O funcionalismo do Serviço Social Rural só poderá ser admitido mediante concurso público de provas, ressalvados os cargos de direção, previstos no artigo 4.º e o disposto no parágrafo único dêste artigo.

Parágrafo único. Excepcionalmente poderão ser admitidos funcionários interinos para exercicio do S.S.R. pelo prazo máximo e improrrogável de 1 (um) ano

Art. 6.º É devida ao S.S.R. a contribuição de 3% (três por cento) sobre a soma paga mensalmente aos seus empregados pelas pessoas naturais ou jurídicas que exerçam as atividades industriais adiante enumeradas:

1 — Indústria do açúcar;

2 — Indústria de laticínios;

3 — Xarqueadas;

4 — Indústria do mate;

5 — Extração de fibras vegetais e descaroçamento de algodão.

6 — Indústria de beneficiamento de arroz;

7 — Extração do sal;

8 — Extração de madeira, resina e lenha;

9 — Matadouros;

Continua na página 6

CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE O CAFÉ «MUNDO NOVO»

Dr. ALAOR FERREIRA PINTO

O Café denominado Mundo Novo teve sua origem aqui no Brasil; sendo considerado atualmente por muitos técnicos, como a variedade de maior importância comercial.

O café Mundo Novo, dado o seu valor, constitui uma esperança para o soerguimento da nossa cafeicultura. O seu cultivo, dia a dia se expande por todos os Estados cafeeiros, parecendo que futuramente venha a predominar em todo o País.

A propagação rápida pelo «Interlând» cafeeiro, se deve naturalmente às suas ótimas qualidades; é que, o Mundo Novo apresenta, entre outras características, a rusticidade, com um elevado vigor vegetativo que facilita sua fácil adaptação, em vários tipos de solo e clima. Por outro lado, é possuidor ainda de uma grande capacidade produtiva, que veio contribuir para a formação dos excepcionais cafezais de Mundo Novo, tão conhecidos nos Estados de São Paulo e Paraná, onde atualmente é cultivado com grande escala.

Os dados atuais da experimentação em São Paulo, bem como, as observações e afirmações particulares, vêm comprovar as ótimas qualidades do Mundo Novo, que tem suplantado as demais variedades comerciais da sua espécie, (*Coffea arabica*), nas regiões cafeeiras onde é cultivado.

Referimos, contudo, ao material básico do café Mundo Novo, isto é, às suas melhores linhagens que foram pesquisadas e selecionadas pelos Engenheiros Agrônomos, encarregados da Experimentação de café no Instituto Agrônomo de Campinas.

Naturalmente que, as linhagens do Mundo Novo, selecionadas em Campinas, como por exemplo as denominadas:

LCP-374, LCP-379, LCP-381, LCP-388 e muitas outras, apresentam importância comercial muito maior, que o Mundo Novo primitivo não selecionado, pois, aquelas, encerram em sua constituição genética, um maior número de características desejáveis, ao lado de um mínimo de indesejáveis ou defeitos.

O Instituto Agrônomo de Campinas, para atender especialmente aos cafeicultores do Estado de São Paulo, com sementes selecionadas, organizou campos de aumento de sementes de café, em todas as suas Estações Experimentaes, localizadas em diversas regiões cafeeiras daquele Estado, bem como nas fazendas de cafeicultores conceituados, que procuram colaborar com os serviços de pesquisa do café.

Posteriormente, com a crescente procura de sementes, especialmente do café Mundo Novo, veio fazer com que, muitos cafeicultores particularmente de São Paulo e Paraná, entusiasmados com a nova variedade, recorressem a cafezais do Mundo Novo primitivo, cujo resultado duvidoso,

se assemelha ao café comum não selecionado.

Foi, para evitar tais ocorrências e atender aos interesses da cafeicultura paulista, que a Divisão de Fomento Agrícola de São Paulo, criou por meio de contratos firmados com particulares, os denominados Campos de Cooperação, utilizando naturalmente na formação desses campos o material básico de Campinas.

Mais recentemente, o Instituto Brasileiro do Café, que tem como objetivo atender os interesses da cafeicultura nacional, criou um outro tipo de campo para multiplicação de sementes de café, denominados «Campos Pilotos».

Esses campos, que naturalmente, provêm da seleção em Campinas, são em sua maioria da variedade Mundo Novo, estando distribuídos em vários Estados cafeeiros e sob a orientação técnica do Departamento de Assistência à Cafeicultura d'aquela Órgão Autárquico.

Para gozarem dos direitos que lhes são atribuídos, esses campos têm que atender a todos os requisitos de ordem técnica; desde a procedência das sementes ou mudas, sistema de plantio, tratamentos culturais, adubação, localização e franquia à visitas de técnicos para proceder alguma correção ou seleção se necessário.

HISTÓRICO:

Um cruzamento natural entre as variedades de Sumatra e Bourbon, ocasionou uma rara recombinação de fatores genéticos, que veio dar origem a esse novo café.

Os trabalhos de investigação da sua origem, desempenhados pelos Engenheiros Agrônomos do Instituto Agrônomo de Campinas, que estudaram todos os cafezais mais antigos desta nova variedade, então conhecidos por Sumatra e localizados em sua maioria nos Municípios paulistas de Mundo Novo hoje Urupês, Jaú e outros; não puderam precisar a época em que se deu o original cruzamento, chegando todavia à conclusão que é originário do Município de Jaú.

O café Mundo Novo, antes conhecido por Sumatra, recebeu depois a designação de Sumatra de Mundo Novo, nome que ainda é mantido por muitos cafeicultores paulistas.

Os cafeeiros de Mundo Novo, selecionados em Campinas e provenientes de várias regiões do Estado de São Paulo, apresentaram plantas do tipo nacional e do tipo Bourbon.

Acontece porém que os cafeeiros de Mundo Novo, mais produtivo e que vem sendo selecionados em Campinas, para distribuição aos cafeicultores, pertencem ao tipo bourbon, razão pela qual, O Instituto Agrônomo, resolveu mudar o nome de café «Sumatra de Mundo Novo» para o de café «MUNDO NOVO».

Leite desnatado não presta!... Leite desnatado é pura água!... E muitas outras palavras desapreciativas temos escutado de bocas semi-doutas, e as vezes mesmo doutas, sobre o nosso pobre rico leite desnatado.

Isto, a nosso vêr é pura ignorância! O leite desnatado é o integral desprovido de sua gordura, das vitaminas liposolúveis e das lecitinas que se encontram incorporadas ao glóbulos gordurosos. Fôra isso, todos os outros elementos se encontram nele. É o leite desnatado recomendado como ótimo alimento, haja vista que êle é rico em proteínas que contêm ácidos aminados de grande valor biológico.

Comparemos a composição do leite integral com a do leite desnatado mecanicamente:

Componentes	leite integral	leite desnatado
Água	87,25%	90,98%
Gordura	3,65%	0,07%
Proteínas	3,60%	3,40%
Lactose	5,00%	4,85%
Sais minerais	0,75%	0,70%

Analizando bem os dois resultados, chegamos a conclusão de que, no leite desnatado, somente a gordura sofreu uma diminuição digna de nota. Os demais componentes sofreram pequenínissimas baixas. Olhemos o resultado das proteínas. 3,60 no leite integral e 3,40 no leite desnatado. Ora, a caseína, proteína que, no leite, encontramos em maior proporção continua quase na mesma percentagem, porque destes 3,60% de proteínas, 3,30% são de caseína; isto no leite integral. No leite desnatado dos 3,40, 3,20% são de caseína.

Durante muito tempo, os cientistas procuraram descobrir os ácidos aminados necessários a manutenção do balanço nitrogênico. Reuniram 2, 5, 10, 20 aminoácidos e ministraram em cobáias. Das observações verificadas veio a eliminação dos aminoácidos que não eram essenciais, e restou os que eram essenciais.

Os aminoácidos conhecidos ficaram divididos do seguinte modo:

Aminoácidos essenciais

Arginina
Histidina
Isoleucina
Leucina
Lisina
Metionina
Fenilalanina
Trionina
Tryptófano
Valina

Aminoácidos não essenciais

Alanina
Ácido Asparginico
Citulina

O leite desnatado na alimentação humana

JOSÉ RIBEIRO DA COSTA

Cistina
Ácido Glutânico
Glicina
Ácido Hidroxiglutânico
Hidroxiprolina
Norleucina
Prolina
Serina
Tirosina

Tendo conhecido os aminoácidos essenciais, os cientistas bateram a cata de uma substancia que pudesse lhes fornecer todos êsses ácidos aminados. Fizeram muitas experiencias! Sempre faltava um ou mais elementos. As vezes era o triptófano, e este, para se obter em laboratórios, ficava caríssimo. Claro está, que abandonaram a idéia de obter este aminoácido essencial, em laboratórios.

Os cientistas, de um modo geral, são teimosos, e quando têm um objetivo, nada os remove do seu intento. Assim, mexeram tanto, viraram tanto que deram com a caseína.

Santo Deus! Que é isto? Naturalmente exclamaram ao ver os resultados de suas análises. Estava ali, o que êles buscavam há muito tempo? A caseína possuía todos os aminoácidos essenciais ao balanço nitrogênico.

Depois desta descoberta os laboratórios começaram a estudar um meio de obter um preparado que conservasse bem. Hoje, em qualquer farmácia vende a caseína em diversas forma: paracaseinato, peptídios e aminoácidos. Cada laboratório dá um nome ao seu preparado, mas todos são derivados da desprezada caseína, que diariamente, os nossos industriais jogam fora aos milhares de litros.

Segundo Smidt, 1938; Nicolet & Shinn, 1941; Vistanen e outros, 1940; Levene & V. Slyke, 1909, a composição da caseína é a seguinte:

Aminoácidos essenciais

Arginina	3,8%
Histidina	2,5 >
Isoleucina	1,4 >
Leucina	7,9 >
Lisina	5,8 >
Metionina	2,0 >
Fenilalanina	3,9 >
Trionina	3,5 >
Tryptófano	1,5 >
Valina	7,9 >

Aminoácidos não essenciais

Alanina	1,9%
Ácido Asparginico	4,1 >
Cistina	0,3 >
Citulina	—
Ácido Glutânico	21,8 >
Glicina	0,5 >
Ácido Hidroxiglutânico	10,5 >
Hidroxiprolina	0,2 >
Norleucina	—
Prolina	9,0 >
Serina	5,0 >
Tirosina	6,6 >

Continua na pág. 8

Serviço Social Rural

Conclusão da página 3

- 10 — Frigoríficos rurais;
11 — Costumes rurais;
12 — Olaria;

1.º As pessoas naturais ou jurídicas que exerçam as atividades industriais de que trata este artigo deixarão de contribuir para os serviços sociais e de aprendizagem do comércio e da indústria, regulados pelos Decretos-leis n.º 9.853, de 13 de setembro de 1946; 9.403, de 25 de junho de 1946; 4.048, de 22 de janeiro de 1942, modificado pelo decreto-lei n.º... 4.936, de 7 de novembro de 1942, e n.º 8.021 de 10 de janeiro de 1946.

2.º Ficam isentos das obrigações referidas neste artigo as indústrias caseiras, o artesanato bem como as pequenas organizações rurais, de transformação ou beneficiamento de produtos rurais do próprio dono e cujo valor não exceder de Cr\$ 200.000,00 (duzentos mil cruzeiros);

3.) As pessoas naturais ou jurídicas que exerçam as atividades industriais enumeradas neste artigo não se eximem de contribuição ainda quando em cooperativas de produção.

4.) A contribuição devida por todos os empregados aos institutos e caixas de aposentadoria e pensões é acrescida de um adicional de 0,3% (três décimos por cento) sobre o total dos salários pagos e destinados ao Serviço Social Rural, ao qual será diretamente entregue pelos respectivos órgãos arrecadadores.

Art. 7.º As empresas de atividades rurais não enquadradas no art. 6.º desta lei contribuirão para o Serviço Social Rural com 1% (um por cento) do montante e da remuneração mensal para os seus empregados.

Parágrafo único. Ficam isentas da contribuição constante desse artigo as pessoas físicas que explorem propriedade próprias ou de terceiros, cujo valor venal seja igual ou inferior a Cr\$. 200.000,00 (duzentos mil cruzeiros).

Art. 8.º As contribuições dos que não possuírem escritura em forma legal serão calculados à base do salário mínimo da região, acrescido de 10% (dez por cento).

Art. 9.º As contribuições devidas ao S.S.R. serão recolhida na forma, prazo e local que forem determinados no regulamento incorrendo o contribuinte, pelo não recolhimento dentro em 120 (cento e vinte dias do vencimento, além dos juros de mora, na multa de 10% (dez por cento), podendo a sua arrecadação ser atribuída a entidades públicas ou privadas.

Art. 10 A aplicação do produto das arrecadações será feita de acordo com as normas a serem estabelecidas pelo conselho nacional, devendo,

no entanto, ser empregada no município 60% (sessenta por cento) da arrecadação ali efetuado, destinando-se o restante 20% (vinte por cento) para aplicação pelo conselho estadual, tendo em vista as zonas menos favorecidas do Estado, e 20% (vinte por cento) pelo conselho nacional, obedecido o mesmo critério.

Parágrafo único. As despesas gerais correspondentes a cada um dos órgãos executivos do S. S. R. correrão por conta das contas de arrecadação atribuídas ao mesmo.

Art. 11 O S.S.R. é obrigado a elaborar anualmente um orçamento geral, cuja aprovação cabe ao Presidente da República, que englobe as previsões de receitas e as aplicações dos seus recursos e de remeter ao tribunal de Contas no máximo até 31 de março do ano seguinte, as contas da gestão anual, acompanhadas de sucinto relatório do presidente, indicando os benefícios realizados.

Art. 12 Os serviços e bens do S.S.R. gozam de ampla isenção fiscal como se fôsem da própria União.

Art. 13 O disposto nos arts. 11 e 12 desta lei se aplica ao Serviço Social da Indústria (SESI), ao Serviço Social do Comércio (SESC), ao Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI) e ao Serviço Aprendizagem Comercial (SENAC).

Art. 14 É o Poder Executivo autorizado a abrir pelo Ministério da Agricultura, o crédito de Cr\$ 5.000.000,00 (cinco milhões de cruzeiros) para satisfazer a dotação prevista no art. 2.º

Art. 15 Será consignado anualmente no orçamento geral da União uma verba no valor de Cr\$ 100.000.000,00 (cem milhões de cruzeiros) para atender às finalidades previstas nesta lei.

Art. 16 Esta lei entrará em vigor 60 (sessenta) dias depois da data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, 23 de setembro de 1955;
134.º da Independência e 67.º da República.

João Café Filho
Munhoz da Rocha
J. M. Whitaker

Indicação Informativa n.º 37, do Serviço de Informação Agrícola do Ministério da Agricultura — Setembro de 1955.

ESTE JORNAL FOI COMPOSTO E
IMPRESSO NAS OFICINAS GRÁFICAS
DA ESCOLA AGROTÉCNICA DO E. S.

TERRA CANSADA

O que é a terra cansada? É aquela onde se planta vários anos seguidos sem nunca fazer uma adubação e, sem nunca se preocupar com os prejuízos causados pela enxurrada que carrega camada boa para o rio ou para outro terreno geralmente mais baixo. Portanto, «terra cansada» é aquela que não produz mais, ou produz tão pouco que não mais será econômico plantá-la.

Será verdade que a terra se cansa? Não, a terra não se cansa! A terra fica pobre, deixa de produzir por falta de adubo, por falta de galhos, folhas, cascas, raízes, troncos, etc. O que ela possuía por ocasião da derrubada, época em que produzia feijão, milho, arroz, etc. com abundância.

Há meios eficientes de fazer com que as colheitas continuem normais e até aumentadas. Basta, para isto, evitar o mais possível as queimadas dos restos de culturas, isto é, não queimar: cana de milho, palhas de arroz, de café, de feijão, etc. Levar para os campos todos os restos de chiqueiro, de curral, de galinheiro, etc. Levar para o campo o lixo que se acumula ao redor da casa e que geralmente é queimado. E até mesmo as cinzas de fogão, de fábrica de rapadura ou qualquer outra, devem ser levadas e bem espalhadas no campo.

Fazer anualmente adubação verde principalmente em cafezais e pomares, é um processo econômico e eficiente de conservar a terra. A adubação verde consiste em se plantar em determinado terreno uma leguminosa que pode ser: feijão de porco, mucuna, feijão guandu, crotalaria e muitas leguminosas, sendo que deve ser plantada na região, aquela que produzir maior quantidade de estêrco. As leguminosas para adubo verde, devem ser cortadas assim que iniciem a floração.

Cuidar bem da terra, deve ser uma preocupação tão grande quanto àquela de plantar e tratar bem das plantas para que estas produzam normalmente.

O lavrador não deve se preocupar somente com o semente e as boas limpas nas lavouras, deve também adubar o terreno e controlar a enxurrada para que suas colheitas continuem normais.

Sebastião Pelúzio

O leite desnatado na...

Continuação da página 5

*Por ignorância
muitas vezes desprezamos o que é bom*

Concluimos, portanto, que o leite desnatado é, ainda, um dos mais ricos alimentos. Devemos abolir esse tabú que inutiliza uma das maiores fontes de proteínas. Proteínas só, não! O leite desnatado é uma das maiores fontes de cálcio, possui grande quantidade de vitaminas hidrossolúveis e ainda diversos outros elementos úteis ao nosso corpo. Ele nos fornece 360 calorias p/litro.

O leite desnatado além de ser ótimo alimento «in natura», pode ser empregado no preparo de diversos derivados, tais como: leite desnatado condensado; leite desnatado em pó, caseínas, leites fermentados, requeijões, lactose, vinagre, queijos magros, frescos e maduros: Guarg, Cottage Cheese, Haiz, etc.

Recentemente, tivemos oportunidade de ler alguma coisa a respeito do pão completo com leite desnatado, do professor Wladimir Goulenko.

O leite desnatado é um ótimo ingrediente na panificação, uma vez que aumenta consideravelmente o valor nutritivo do pão.

Muitas vezes temos analisado o presente e caminhado pelo futuro. Triste é o cenário que deparamos! A humanidade, no futuro, se nos apresenta bem degenerada. As doenças de carência, que iniciou, segundo certas autoridades, depois que o homem se urbanizou e conseqüentemente viu a sua mesa desprovida de variedades, terá um índice elevadíssimo.

Precisamos desde já, habituarmos ao aproveitamento total das substâncias nutritivas que Deus, na sua infinita bondade, colocou ao nosso dispôr.

Urge encetarmos uma campanha de esclarecimento afim de que este rico e desprezado alimento, o leite desnatado, possa executar a sua benéfica missão, qual seja a de nutrir e nutrir bem.



Laurador...

«Faça de O CULTIVADOR» seu auxiliar na lavoura por apenas Cr\$ 20,00 anuais.

Verduras às Aves

As galinhas precisam comer alimentos verdes, pois nestes se encontram as vitaminas de que elas têm necessidade. Já se observou que as galinhas que vivem soltas nos pastos têm ovos com gêmas muito mais coradas que as tratadas em cercados fechados ou em baterias. Só com farelo de milho não se consegue uma criação de galinhas. Tôdas as verduras, ou legumes lhes fazem bem, vitaminas que elas precisam para ter saúde e botar ovos. Além do mais esses alimentos verdes também contribuem para uma fertilidade maior na produção.

O segredo da vida feliz é estar em paz com Deus e com a consciência.

Valor e cultura do JACARÉ

(PIPTADENIA COMMUNIS BENTH)

Quando se fala em reflorestamento, lembrámo-nos logo do eucalipto, que é, sem dúvida, de valôr inestimável e de grande destaque entre as principais essências florestais existentes em nosso país.

Há, todavia, um outro vegetal que deve merecer especial atenção pelo valor econômico de sua madeira, já empregada com grande êxito: em trabalhos de marcenaria, para lenha, moerões de cerca, carvão, etc. Esta essência, genuinamente brasileira, é o jacaré, pertencente a família das leguminosas e sub-família Mimosaceas.

O cultivo desta planta é muito fácil, pois vegeta perfeitamente nos mais variados climas. É notada em estado nativo em quasi todo território nacional evidenciando assim a sua pouca exigência quanto ao clima que prefere. É encontrada em montanhas, vales, planícies, etc. demonstrando a sua indiferença pelos acidentes naturais do solo, não tolerando entretanto, os terrenos alagadiços ou demasiadamente úmidos.

Além das vantagens acima citadas, o Jacaré, logo após o corte, emite nova brotação, formando com o tempo (quatro anos mais ou menos) um novo bosque. Ao sair essa nova brotação, faz-se uma desbrota, deixando somente uma haste que se desenvolverá, aumentando assim, o seu rendimento econômico.

A restauração de uma mata por brotação é mais rápida (dois anos menos que a formação que requer: preparo das mudas, plantio, tratos culturais, etc.)

Outra das grandes vantagens do Jacaré, é a sua precocidade, pois 6 anos após a semeadura pode fornecer madeira para lenha e carvão de primeira qualidade em poder calorífico.

Cultivo do Jacaré:

Preparo das sementes:— O preparo das sementes consiste em colher os frutos já maduros, secando-os de preferência à sombra, expondo somente alguns minutos ao sol para que as sementes se desprendam com facilidade, fazendo, em seguida, a apuração. As selecionadas, deverão ser guardadas em caixas de madeira ou lona, ao abrigo do sol e em lugar ventilado.

Semeio:— O semeio deverá ser feito, no máximo, até 6 meses após a apuração das sementes, por ser curta a sua faculdade germinativa. Existem 3 processos de semeios: 1.º em covas, diretamente no campo, usando-se duas ou 3 sementes; 2.º em balainhos ou vasos, usando a mesma quantidade de sementes que depois de nascidas sofrerão um desbaste, permanecendo apenas um pé em cada balainho; 3.º em canteiro - Para este processo é necessário um leito composto de 2/3 de terra vegetal para 1/3 de areia, tudo passado na peneira. Estando o canteiro pronto, faz-se o semeio com o espaçamento de 10 cm entre fileiras e com 2 cm de profundidade, no máximo. A germinação se dará dentro de seis a oito dias. Quando as mudas atingirem o tamanho de 5 cm mais ou menos, far-se-á a repicagem que consiste em remover as mudinhas e plantá-las em caixas num espaçamento de 5x5, ou em vasos, usando somente uma mudinha para cada vaso. Estas permanecerão nas caixas ou vasos até atingirem o tamanho de 20 cm mais ou menos, época em que deverão ser plantadas no campo num espaçamento de 2x2 metros.

Tratos culturais:— Os tratos culturais consistem em duas capinas por ano, ou coroamento, durante dois anos. Pode se fazer também, para suavizar o custo de mão de obra, culturas intercaladas de milho, jeijão, batatas ou mandioca nos dois primeiros anos. Findo este prazo, nada mais se poderá plantar em virtude da sombra projetada pelas plantas, e o desenvolvimento da floresta ficará entregue a natureza que se encarregará de fazê-la grandiosa e útil.

Ramiro M. de Souza

Cafeicultor

Está na hora de se polvilhar o cafezal com HCB. Não deixe a broca estragar o seu café!

Polvilhe antes que ela fure o grão, escondendo-se no interior da semente.

Secretaria de Agricultura — Novembro 1955

RECEITAS DE CULINARIA

BOLO DE BANANA

3 chicaras de açúcar;
3 chicaras de farinha de trigo;
3 ovos, 1 colher das de sopa de manteiga;
1 chicara de leite, 1 colher das de sopa de fermento em pó, canela em pó, uma pitada de sal, banana;

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga, junta as gemas, claras em neve, por ultimo a farinha peneirada com fermento, adicione o leite e o sal, forre o fundo de uma forma com açúcar queimado e banana crua, em fatias.

Povilhe com canela e açúcar. Despeje a massa crua por cima e asse em forno quente. Desenforme depois de frio. Querendo cruze as bananas no fim.

BERINGELAS DE FORNO

2 ou 3 beringelas grandes
Tomates, cebolas, tempêro verde, ovos, farinha de trigo, queijo minas e pimenta do reino.

Modo de fazer:

Faça um mólho espêsso com tomates, cebola, tempêro verde e reserve. Descasque e corte as beringelas em fatias deixando uma meia hora em água e sal. Enxague-se, depois polvilhe com mais um pouco de sal. Frite uma a uma passando ou não, antes por farinha de trigo faça sanduiches com cada duas fatias de beringelas e uma de queijo. Passe em ovos batidos e frite normalmente, num prato que possa ir para o forno e a mesa, arrume uma camada de beringelas, uma de mólho de tomates, outra de beringelas terminando com uma camada de mólho de tomate. Leve ao forno.

ESTE JORNAL FOI COMPOSTO E
IMPRESSO NAS OFICINAS GRÁFICAS
DA ESCOLA AGROTÉCNICA DO E. S.



Laurador...

«Faça de O CULTIVADOR» seu
auxiliar na lavoura por apenas
Cr\$ 20,00 anuais.

COMPOTA DE PESSEGO VERDE

Pessego verde, um pouco de cinza de lenha
açúcar, cravo, canela, se gosta, casca de limão.
Modo de fazer:

Descasque, descalde bem os pêssegos juntan-
do um pouco de cinza antes de despejar a agua
durante mais ou menos 2 horas.

A cinza serve para eliminar a aspereza da
casca do fruto passando esse tempo a agua já
deve estar fria. Lave então pêssego por pêssego,
esfregando bem com a mão para retirar toda a
cinza a parte, faça uma calda com açúcar a cas-
ca de limão e se gostar, cravo e canela. Ponha os
pêssegos nessa.

BIFES ENROLADOS

Ingredientes — alguns bifes, pimenta do rei-
no, vinagre, ou limão mortadela ou presunto bo-
cau toucinho defumado salsa, queijo ralado, gordu-
ra ou azeite para fritura: cebola, tomate, água
cheiros verdes e farinha de trigo.

maneira de fazer: Corte os bifes, tempere-os
com sal, alho, pimenta do reino e algumas gotas
de vinagre ou limão. Pique num prato um pouco
de alho socado e toucinho defumado ou mortade-
la ou presunto. Junte salsa picada e um pouco
de queijo ralado. Misture tudo e ponha um pou-
co dessa mistura no meio de cada bife, enrola-o
e prenda com palito ou amarre com linha. Quan-
do todos bifes estiverem enrolados, refogue-os nu-
ma panela em gordura ou azeite bem quente. De-
pois de cortados, junte-se lhes cebola em rodélas,
alguns tomates e deixe refogar mais um pouco.
Depois junte um pouco d'água e cheiros verdes.
Deixe cozinhar em fogo brando. Antes de servir,
engrosse o mólho com um pouquinho de farinha
de trigo e retire a linha que amarrou os bifes.
Querendo, pode dispensar o queijo ralado.

NINA FERRARI

O CONCEITO DA ESCOLA AGROTÉCNICA

Realizou-se recentemente no Banco do Brasil um concurso para Fiscal da Carteira Agrícola desse importante estabelecimento, ao qual concorreram entre os agrônomos e veterinários, alguns dos nossos recém-formados Técnicos Agrícolas, tendo dois destes, logrado aprovação. São eles os Srs. Antonio Angelo Zurlo e Alcides Altoé.

Na classificação das Escolas Agrícolas e Agrotécnicas da Superintendência do Ensino Agrícola e Veterinário do Ministério da Agricultura, em todo o Brasil, a nossa, conseguiu o 1.º lugar em produção dos seus núcleos de Agricultura, Zootecnia e Indústrias Rurais, merecendo por isto, muitas felicitações dentre as altas autoridades que disto tomaram conhecimento.

Para a disputa das 22 vagas de matrícula existentes no corrente ano letivo, estão concorrendo 150 candidatos, inscritos dentro dos prazos legais, deixando ainda a Escola, de atender cerca de 50 outros candidatos, que pediram inscrição fora da época e por achar-se esgotada a capacidade de inscrição.

Temos aí, alguns sinais e provas de que esta Escola Agrotécnica continua a prosperar e a firmar seu conceito. Não são motivos de orgulho e envaidecimento.

Causam entretanto, um júbilo intenso e trazem uma recompensa consoladora a todos os que aqui trabalham, docentes-dicentes e administração, assim, como afirmam aos Governos que a mantêm e as autoridades superiores que a supervisionam, que não tem sido em vão os seus esforços e as suas esperanças.

Para conseguir tais resultados, os funcionários do estabelecimento, quasi sem excepção, apoiados e estimulados pelos órgãos superiores, tem se empenhado honesta e devotadamente, na ministração do ensino teórico-prático da profissão, assim como na formação moral e cívica dos alunos.

Também a confiança e a quasi autonomia, que os superiores hierarquicos tem nos dispensado, e às quais sempre procuramos retribuir dignamente, foram fatores decisivos nos êxitos alcançados.

Não é como já dissemos, um resultado que nos envaideça e que nos seduza ao torpôr do enfarte.

É mais um grito de alerta e cuidado para uma obra ainda não terminada, uma obra que prossegue e cujos alicerces ainda verdes oferecem perigo de abalo e desmonoramento.

Nós da lavoura, afeitos às obras precíguas das culturas, temos que reconstruir as plantações todos os anos e cuidá-las antes, durante e depois do seu ciclo vegetativo, se queremos colheitas compensadoras.

Assim também é a nossa Escola. Temos de cuidar constantemente dela e da sua safra principal que é a de bons agricultores e técnicos, para protegê-las contra as «hervas daninhas», «as pragas», «a erosão» e a «sêca».

Uma escola agrícola, pode ser um bem de inestimável valor para o Estado e o País, assim como pode transformar-se imperceptível e paradoxalmente em traiçoeiro caminho para o êxodo rural, que constitue hoje um dos dolorosos problemas brasileiros.

Igreja e Estado empenhados na assistência ao homem do campo

DUAS SEMANAS RURALISTAS, ESTE MÊS NO RIO GRANDE DO SUL

Cumprindo seu programa educativo o serviço de Informação Agrícola do Ministério da Agricultura, com o apoio do titular da pasta, general Ernesto Dornelles, promoverá este mês, a realização de duas Semanas Ruralistas no Rio Grande do Sul, em cooperação com o clero e técnicos federais e estaduais.

O primeiro desses certames terá lugar em Três Passos, de 22 a 26 do corrente, cuidando dos preparativos o bispo D. Antonio Reis, auxiliado pelo padre Walmor Battu. A segunda Semana será efetuada em Erechim, de 26 de fevereiro a 3 de março, sob a direção do bispo diocesano D. Claudio Colling.

Observa-se enorme interesse nas populações rurais daquelas regiões pelos dois acontecimentos, que reunirão milhares de agricultores e numerosas autoridades. Em Três Passos predominam as pequenas propriedades, de colonização polonesa, enquanto que Erechim é hoje um dos maiores centros produtores de trigo e mate do país.

As Dioceses gauchas, a propósito desses certames, assinalam que a Igreja e o Governo, de mãos dadas, visam à redenção das comunidades rurais, prestando ao homem do campo orientação necessária, auxílio material, técnico, moral e religioso, para a consecução dos objetivos expressos nas conclusões básicas dos entendimentos havidos entre o Episcopado e o Ministério da Agricultura, em julho de 1955».

(do Correio da Manhã)

Cafeicultor

CAFÉ OU BROCA?

Está na hora de escolher! Polvilhe agora o seu cafezal com **HCB**,
Si quiser colher café.

Secretaria de Agricultura — Novembro 1955

AGRONOMOS E VETERINARIOS

Estudo completo sobre o problema dos agrônomos e veterinários no país, acaba de ser realizado pelo Escritório Técnico de Agricultura. O quadro esboçado não é animador. Embora o país disponha de 20 escolas especializadas, das mais adiantadas da America Latina, a média desses técnicos no território nacional é de cerca de um para 65.000 habitantes das zonas rurais. Observa-se flagrante desinteresse por ambas as profissões, traduzido no reduzido número de alunos matriculados. Fatores vários contribuem para tal. Em primeiro lugar a baixa remuneração de ambas, geralmente exercidas nos quadros dos serviços públicos. Em segundo lugar um conceito de que não atribuem aos seus titulares a dignidade e o prestígio social das demais profissões universitárias. Observa-se, igualmente, falta de vocação rural da parte de muitos dos diplomados em agronomia ou veterinária. Filhos das cidades carecem de atração pelas lides do campo, o que os leva a permanecerem nos centros urbanos em funções meramente burocráticas. Dos diplomados nas duas carreiras rurais 90% exercem cargos públicos. Apenas 5% trabalham em firmas comerciais lidando especialmente com máquinas agrícolas, fertilizantes, inseticidas, etc. Os demais 5% costumam trabalhar por conta pró-

«O CULTIVADOR» tem a finalidade de ajudar o lavrador, respondendo a todas as perguntas formuladas sobre os matérias divulgadas nas suas edições.

Alimentação e saúde da criança

Verduras, legumes e frutas contêm substâncias que favorecem o desenvolvimento da criança, dão-lhe ossos fortes, dentes sadios e boa musculatura. A criança mal alimentada adoce frequentemente e é sempre franzina e fraca.

Faça de seu filho uma criança sadia dando-lhe sempre verduras, legumes e frutas às refeições.

(Do Mensário Nacional de Educação Sanitária)

O relatório deixa claro que há um problema sério a resolver. É preciso, de um lado, tornar mais atraente a agronomia e a veterinária, do ponto de vista da remuneração, e, do outro, encaminhar para o interior os titulares respectivos. Trata-se de esforço dos mais necessários pois do aperfeiçoamento das práticas rurais, só possível de alcançar com a assistência técnica, há de resultar a melhoria da produção e a valorização da economia agrária.

(De «Informação Agrícola», Janeiro de 1956)