

RURALISMO

Já ouvimos repetidamente, da boca de consagrados juristas, sociólogos, administradores, civis, militares e religiosos, a seguinte afirmação:

«NAS CLASSES RURAIS ESTÁ A MAIOR RESERVA MORAL E CÍVICA DA NACIONALIDADE».

Quais seriam as razões?

1.º Porque mesmo numericamente, as classes rurais já constituem uma maioria de 70% da população brasileira. Só esta razão, justificaria o slogan.

2.º Porque o lavrador, no ambiente bucólico e isento das mistificações da civilização urbana, cria uma índole tranquila e ordeira; mantém fé em si mesmo e esperança em Deus; convive com a natureza e luta serenamente contra seus fatores adversos e está assim, em condições de cultivar e consolidar mais intensamente, seus princípios morais e religiosos e automaticamente, os cívicos.

L R.

«Não só o bem estar do trabalhador rural, como o nível de vida das nações em geral, vão depender, no futuro, da capacidade individual de produção de todos que trabalham na lavoura».

Do estudo feito pela FAO (Organização de Alimentação e Agricultura das Nações Unidas).

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



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 do «Espírito Santo».

São seus colaboradores os professores e funcionários desta Escola.

«O CULTIVADOR» aceitará com satisfação as consultas dos lavradores e de todas as pessoas interessadas no magno problema da produção.

Assinatura Anual — CR\$ 20,00.

CORRESPONDÊNCIA

Redação de «O CULTIVADOR»
Escola Agrotécnica
São João de Petrópolis
Estado do Espírito Santo

Não vos orgulheis do fulgor da vossa inteligência; mas contentai-vos da satisfação interna que vos der o cumprimento do dever. A virtude é mais natural e mais bela do que o talento. A bondade é mais espontânea e mais fecunda do que a sabedoria. Nem todos os homens são capazes de ter gênio; mas todos os homens são capazes de ter honra e misericórdia.

Olavo Bilac

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

VISITAS ILUSTRES

Tivemos a satisfação e a honra de hospedar nos dias 24 e 25 de abril último, os técnicos Robert A. Manire (americano) e Lincoln Monteiro Rodrigues (brasileiro) do Escritório Técnico de Agricultura (ETA) e Paulo Wanderley, diretor da Escola de Iniciação Agrícola de Ouro Fino, Minas Gerais.

Este último veio conhecer a Escola e os dois primeiros, vieram iniciar aqui, a série de estudos de todas as escolas médias de agricultura do Brasil, para relatório e estudos e planejamentos futuros, conforme fizeram com as escolas superiores de Agronomia e Veterinária.

É muito oportuno conhecermos alguns dados biográficos dos ilustres visitantes, para avaliarmos a importância da visita para nós:

ROBERT A. MANIRE: B. S. (Bacharel em Ciências) e M. S. (Mestre em Ciências) pelo Colégio de Agricultura e Mecânica do Texas. Colégio nos E. U. A. é escola superior.

Foi superintendente das Escolas Públicas e Professor de Agricultura do Colégio Estadual de Professores de Leste e do Colégio Estadual de Professores de Samtouston, ambos instituições do mais elevado nível educacional.

Foi supervisor de Educação Vocacional em Agricultura, na zona Leste do Texas.

Foi diretor de Educação Vocacional de Agricultura do Estado por vinte anos, tendo 1100 professores e treze escritórios distritais sob sua supervisão.

Foi professor treinador em educação agrícola em Keres, em 1948.

Passou dois anos 1953-1954 nas Ilhas Filipinas com a Agência de Segurança Mútua dos E. U. A. (Ponto 4), como conselheiro do Governo das Filipinas sobre educação vocacional de agricultura.

Está no Brasil desde Agosto de 1955, como conselheiro sobre educação vocacional.

É pois, um dos expoentes máximos de sua especialidade educacional que, como o Dr. P. H. Rolfs, tem colaborado para o progresso do Brasil.

LINCOLN MONTEIRO RODRIGUES: Engenheiro Agrônomo pela Escola superior de Agricultura de Viçosa; Técnico em Educação Rural, pela Universidade Rural do Brasil; curso de especialização em Universidade dos Estados Unidos.

Tem trabalhado em íntimo contacto com as mais elevadas expressões educacionais americanas que estiveram no Brasil, como Mr. Manire, acima citado, George Schuster e George W. Ware, também nossos conhecidos, além de outros.

Com a sua inteligência viva e brilhante, é hoje possuidor de um dos mais ricos cabedais de educação agrícola do país.

PAULO WANDERLEY: Médico veterinário pela Escola de Belo Horizonte, Diretor da Escola de Iniciação Agrícola de Ouro Fino, Minas Gerais.

Basta dizer-se que foi um dos diretores (10) selecionados para um estágio de aperfeiçoamento nos Estados Unidos, entre as demais 50 existentes.

Depois de visitarem e examinarem minuciosamente, com olhos tão experimentados todas as secções da nossa Escola, exprimiram com toda sinceridade, sua admiração pelos esforços aqui dispendidos em prol da eficiência e do aperfeiçoamento do ensino agrícola.

L. R.

SOCIAIS

Nossa homenagem

Juntamos às outras homenagens, que foram tributadas merecidamente, esta nossa, muito simples, ao Frei QUERUBIN DE SORTINO, nosso digno e prezado Vigário, pela passagem de seu aniversário, ocorrido a 3 de abril.

Auguramos a Sua Ex^a. Revm^a., ás benções e graças do Céu, sempre crescentes, e que sua data maior se reproduza por muitas dezenas de vezes.

Aniversariam em Abril:

Exma. Senhora D. Maria Serapião de Souza Herzog, Professôra desta Escola.

CRIANÇA

Completa mais uma primavera a menina Mariave, filha do casal Adolfo-Maria Herzog.

Aos aniversariantes, os perenes votos de felicidades de «O Cultivador».

SERVIÇO DE EXTENSÃO AGRÍCOLA

«No sentido amplo, o Serviço de Extensão Agrícola, visa o melhoramento das condições de vida das populações agrícolas». (Smith).

Nas condições de país sub-desenvolvido em que se acha o Brasil, a missão principal ou quasi única dos Mestres Agrícolas, Técnicos Agrícolas, Agrônomos e Veterinários, assim como de todos que passaram pelas escolas agrícolas sem completarem nenhum curso, mas tem conhecimento suficiente, é de ensinar e orientar as classes rurais, seja nas escolas de Agricultura como professores, seja nas próprias fazendas, no serviço de Extensão ou Fomento.

Os motivos principais são: a) Quasi não há outros empregos para esses profissionais em empresas particulares; b) provavelmente, cerca de 70% dos lavradores do Brasil, está sem assistência técnica ou tem-na deficiente; c) O número de profissionais disponível, é ainda muito pequeno; d) muitos dos existentes, são ineficientes, por sua própria culpa ou por falta de recursos materiais e morais.

Devemos pois convencer-nos de que a nossa missão precípua no Brasil, pelo menos nestes próximos 50 anos, será exclusivamente a de ensinar nas escolas agrícolas e no Serviço de Extensão ou Fomento, exercendo essa missão, não como funcionários descontentes e desinteressados, mas, como apóstolos fervorosos e diligentes.

E não basta sermos Técnicos, Agrônomos ou Veterinários, possuidores de um precioso diploma, guardado dentro de um canudo de latão, com uma bola de naftalina para as traças não o devorarem.

Precisamos fazer um outro curso de extensão ou de pedagogia.

Há cursos especializados, os quais poderão precariamente ser supridos enquanto são inacessíveis a todos, com a vocação nata, a aprendizagem com extensionistas tarimbados e o estudo de obras sobre o assunto, sendo que tais obras escritas por brasileiros, talvez não se encontrem no mercado.

Pesquisas feitas sobre extensão, demonstram que nem todos os métodos são eficientes. Vejamos alguns dados, cuja origem nos abstermos de declarar:

A) O agricultor aprende:

- 0% do que vê no cinema
- 10% do que ouve
- 30% do que lê
- 50% do que vê na prática
- e 90% do que faz.

B) O agricultor acha que nós, devemos saber tudo o que eles precisam aprender, seja agricultura, zootecnia, indústrias rurais, economia, higiene rural, culinária, puericultura, medicina e mais alguma cousa. Devemos ser «páu para toda obra».

C) O vocabulário do lavrador, principalmente do pequeno, é muito reduzido e o técnico é obrigado a deter-se dentro desse limite para ser bem compreendido e para não ser taxado de pernóstico.

Eis aí, alguns característicos da Extensão Agrícola.

Resumindo tudo: A função principal dos técnicos é ensinar. Precisamos preparar-nos devidamente para isto. O carácter dessa missão, é apóstolar.

L. R.

ALIMENTAÇÃO DO GADO

O sal deve ficar permanentemente à disposição do gado, para que este o consuma na medida de suas necessidades. Os novilhos de engorda, nessas condições, o observarão na quantidade aproximada de 350 a 500 gramas por cabeça, mensais. Se a este sal se adicionarem ainda suplementos minerais capazes de combater as carências comumente verificadas em nosso meio, haverá considerável aumento da produção dos rebanhos, através de uma fecundidade maior e melhor saúde. O ferro, o cálcio, o fósforo e o iodo são elementos cuja carência mais se faz sentir no nosso gado.



Leia "O CULTIVADOR"

o jornal do lavrador

CINTURÃO VERDE

«CINTURÃO VERDE» é o aproveitamento intenso das terras que rodeiam as cidades, para a produção de verduras e frutas, aves e ovos e possivelmente, até porcos para carne e vacas para leite, destinados ao abastecimento urbano.

As vantagens invocadas, são a proximidade do mercado consumidor e consequente barateamento nos transportes, assim como, maior facilidade de acudir-se ao permanente abastecimento da população.

Podemos invocar também, o estímulo aos capitalistas, comerciantes, funcionários e outros habitantes urbanos, para o emprego de capital na formação de pequenas chacaras, destinadas, tanto àquela finalidade lucrativa, como á obtenção da casa de campo para descanso e recreação nos fins de semana.

Além do aspécto econômico e recreativo da exploração, podemos ainda encarar como finalidade, a solução do problema social, logo que com isto, se tornem abundantes e baratos os produtos dessas explorações, facilitando-se e melhorando-se a nutrição, principalmente das classes mais pobres das cidades.

Não é tão difícil a realização do cinturão verde.

Os obstáculos principais são:

a) O valor elevado dessas terras circunvizinhas. Terras de muito valor, não compensam satisfatoriamente o seu uso para agricultura, a não ser para certos produtos muito especializados e de exploração científica, pouco ao alcance do povo. Para isto, não há solução ruralista. Há entretanto, outras pouco mais afastadas, ou de urbanização mais remota, que mesmo temporariamente, podem ser exploradas por agricultores.

b) A indústria, já agóra impatriótica, dos grileiros e das empresas imobiliárias apossando-se dos terrenos dos possíveis chacareiros, até mesmo de lotes rurais distribuídos pelo govêrno, como aconteceu na baixada fluminense, para os fabulosos loteamentos com o que se enchem de dinheiro. Entretanto, a tendência moderna, é crescer para cima, em arranha-céus, para suavisar o problema das distâncias e dos transportes urbanos.

c) A ausência de uma assistência eficiente, constante e adequada do fomento agrícola para essas atividades. Tal assistência, deveria começar

pelos visitas assíduas às áreas do «cinturão» e aos seus proprietários, o estudo e o planejamento de suas possibilidades e o estímulo intenso para o início de tais explorações, facilitando-se as grandes máquinas de desbravamento, de nivelamento, de drenagem, de irrigação e de aberturas de estradas de acessos; depois, com outras máquinas agrícolas, sementes, adubos, inseticidas e fungicidas e orientação cultural.

d) Outro obstáculo é o criado pelos intermediários e tubarões. Aí entraria a outra parte indispensável da assistência governamental, amparando com mão forte o acesso do produtor diretamente ao consumidor, por meio de crédito, de associações, cooperativistas, instituição de feiras livres e barracas permanentes. Este último obstáculo, é provavelmente o mais desanimador, porque expõe o pequeno agricultor, inexperiente e tímido, no ambiente refinado da cidade, á mercê de comerciantes matreiros e ambiciosos, desabusados e treinados nas manobras dos mercados, unidos fortemente para o fim comum de comprar muito barato e vender muito caro! Os agricultores saem perdendo, e muitos deles, resolvem desertar da roça para a cidade, de produtor para intermediário.

Por estas ligeiras considerações, vê-se que não é tão difícil a criação dos cinturões verdes e que por diversos motivos, êles são úteis á co-letividade.

L. R.



Laurador...

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

Esterilização dos Alimentos pelo «BANHO-MARIA»

Dr. JOÃO S. CALDAS DA SILVEIRA
Chefe do N. I. R.

O CALOR — manifestação de temperatura — pode ser empregado na conservação dos alimentos por dois processos: ESTERILIZAÇÃO e PASTEURIZAÇÃO.

A ESTERILIZAÇÃO consiste em aquecer, o alimento a conservar, a temperaturas relativamente altas, durante um determinado tempo. A temperatura e a duração do aquecimento, na esterilização, têm, portanto, grande importância.

Os micróbios e seus esporos resistem mais tempo ao calor seco do que ao calor úmido e morrem mais rapidamente na água ou no vapor de água do que ao ar seco ou mais ou menos úmido.

De um modo geral, a forma vegetativa dos micróbios morre a uma temperatura úmida inferior a 100°C; tanto assim é, que uma ebulição de 10 a 20 minutos provoca-lhe a morte. Na forma de esporos, contudo, os micróbios resistem muito mais tempo à temperatura de 100°C sem mesmo se enfraquecerem.

O CLOSTRÍDIUM BOTULINUM, por exemplo, que é um grande responsável pelas alterações dos alimentos não ácidos e pelos acidentes a pessoas e animais, em virtude da toxina mortal que segrega, apresenta-se, na forma vegetativa, pouco resistente, porém, resistindo muito na forma de esporos. A forma esporulada de algumas raças de Clostridium resiste 116° C durante 30 minutos.

A duração do aquecimento, na esterilização, apesar de nunca dever ser inferior a 10 minutos e poder prolongar-se até 2 horas ou mais, está condicionada ao processo de esterilização empregado, à capacidade do recipiente e à qualidade do produto a conservar.

Para a esterilização dos produtos alimentícios a serem conservados, costumam-se empregar um dos seguintes processos: BANHO-MARIA, TYNDALIZAÇÃO e AUTOCLAVE.

É sobre o primeiro dêles, o do banho-maria, que vamos nos ocupar nesta explanação.

A origem da denominação dada a êste processo, qual seja, o procedimento de esquentar a água, evitando os inconvenientes da ação direta do fogo, é controversa. Uns, pretendem que banho-maria seja uma corruptela de «BALNEUM MARIS». Outros, opinam que a suavidade dêste

modo de aquecimento é que evocou o dêse e suave nome de MARIA, dando-se-lhe, por alusão o nome de banho-maria. Para outros, entretanto, o nome é atribuído à idealizadora dêste procedimento, MARIA — A JUDIA, que se crê tenha vivido nos séculos III e IV da nossa era.

É, portanto, um processo muito antigo mas, o mais usado ainda hoje, na pequena indústria de conservas. Foi êle quem deu fundamento ao método Appert, tão generalizado para a conservação de toda classe de produtos alimentícios: frutas, carnes, legumes, hortaliças, pescados, etc., em recipientes fechados.

O banho-maria consiste em submergir vidros ou outros recipientes com os produtos que se queiram esterilizar, em um recipiente maior, contendo água, a qual, ao ferver, lhes comunica, de maneira uniforme, seu calor.

O banho-maria é um processo de esterilização ao ar livre a 100°C, no caso do BANHO-MARIA COMUM ou, a temperaturas superiores a 100°C quando em SOLUÇÕES SALINAS. Temos, assim, dois tipos de banho-maria:

BANHO-MARIA COMUM: Apesar de na maior parte dos casos ser eficaz, não é garantido, porque não destrói os esporos em virtude da temperatura não ultrapassar os 100°C. Consiste em submeter os produtos alimentícios, acondicionados geralmente em vidros ou latas, à temperatura de água fervente ou vapor de água.

BANHO-MARIA EM SOLUÇÕES SALINAS: Como é sabido, à pressão atmosférica normal, a água ferve a 100°C. Para esterilizar ao banho-maria à uma temperatura superior a 100°C pode adicionar-se à água do mesmo, uma substância solúvel que a forçará ferver à uma temperatura superior. Se se acrescentar um sal, êsse ponto de ebulição sobe. Assim, adicionando-se uns 404 g de cloreto de sódio (sal de cozinha) por litro de água, o que corresponde a uma solução a 23° Baumé, o ponto de ebulição se eleva a mais de 108°C. Uma solução saturada de carbonato de sódio ferve a 104,6°C, de nitrato de potássio a 116°C e de nitrato de sódio (salitre do

Continua ao lado

Continuação da página 6

Chile) a 115,8°C. Como se verifica, nas fazendas podem se utilizar, além do sal de cozinha, comum a todos os lares, certos adubos químicos como o salitre do Chile e o cloreto de potássio. Entretanto, o emprêgo de soluções salinas só é útil quando se trata de esterilizar substâncias contidas em recipientes hermêticamente fechados (método Appert). Se os recipientes não são hermêticamente fechados (método caseiro), as substâncias somente adquirem a temperatura que corresponde ao ponto de ebulição dos líquidos que encerram, à pressão normal.

A esterilização a banho-maria, em soluções salinas, das conservas alimentícias, tem importância não só pela maior efetividade, mas pela rapidez da operação, pois, quanto mais elevada a temperatura de esterilização, em menor espaço de tempo esta se processará. Para alimentos, não se necessitam mais de 120°C, entretanto, considera-se perfeitamente assegurada a esterilização, da maioria das substâncias alimentícias, à temperatura de uns 110 a 115°C.

Como banho-maria, pode utilizar-se uma panela grande, um tacho ou uma caldeira. E, como recipientes, na fabricação de conservas alimentícias, empregando o método Appert, usam-se VIDROS ou LATAS, vejamos o modo de proceder para cada caso.

No caso dos VIDROS, o aquecimento nunca deve ser direto; os vidros são colocados sobre palha, sobre panos ou sobre um estrado de madeira e não devem estar em contato uns com os outros. Os banhos-marias que se compram no comércio são munidos de um duplo fundo ou de um cesto metálico.

Suponhamos, agora, que a substância a ser esterilizada esteja em garrafas comuns rolhadas com rolha de cortiça. Colocam-se as garrafas e deita-se água fria no banho-maria, até ao nível do anel do gargalo, de modo que, ela não entre na garrafa, no momento do resfriamento. Também se poderão imergir por completo as garrafas, cobrindo-as com 2 a 3 cm de água, tendo-se o cuidado, contudo, de enxugar o excesso d'água, sobre a rolha, antes de resfriar. Para evitar a evaporação da água, pode-se cobrir o banho-maria.

Aquece-se, depois, moderadamente, a

fim de elevar lenta e progressivamente a temperatura, evitando assim que as garrafas estalem. Completado o tempo de aquecimento, o qual teve início ao começar a ebulição da água, devem-se deixar as garrafas esfriar no próprio banho-maria.

Na rolhagem das garrafas fica sempre um espaço de ar entre o líquido e a rolha. Durante o aquecimento esse ar filtra-se entre o vidro e a rolha. Entretanto, no caso de ficar algum ar, a esterilização poderá não ser completa porque os bolhas de ar podem conter microorganismos que resistem vivos, pois, nelas a temperatura se manterá menor. Para expulsar completamente o ar das garrafas emprega-se, ao método Appert, o melhoramento introduzido por Fastier. Para este fim, coloca-se um tubinho pelas rolhas, que depois se tira, terminado o aquecimento, e lacra-se.

Depois de lacradas, as garrafas são guardadas num local fresco, deitadas, com o gargalo inclinado de modo a não haver espaço vazio entre a rolha e o líquido interior.

No caso das LATAS, tanto faz o banho-maria conter, ou não água e esta poder estar ou não quente; o contrário, portanto, do que vimos para o caso dos vidros. Ao serem introduzidas as latas, estas, têm, já, um furo na tampa e a água do banho-maria deverá atingir apenas uma altura um pouco acima do meio das latas. Após algum tempo de ebulição, quando se constatou a expulsão do ar, vedam-se os furos das latas, com solda e, em seguida, deita-se mais água, em quantidade necessária para cobrir as latas, continuando-se, então, a esterilização. Este modo de expulsar o ar das latas, foi um melhoramento introduzido por Colon, ao método Appert.

Terminado o tempo de esterilização, de acordo, naturalmente, com a qualidade do produto e com a capacidade das latas, estas são retiradas, enxutas e guardadas.

RECEITAS DE CULINARIA

Por NINA FERRARI

PUDIM DE PÃO

Ingredientes : 300 grs. 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 vêzes na peneira. Faça um caldo á parte, com 5 colheres de açúcar e a água fervendo. Forre a fôrma com esta massa. Ponha a massa e leve à conzinhar em banho-maria, com a fôrma bem tampada. Experimente com um palito. Saindo sêco, está bom. Desenforme 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.

Ensino Agrícola e Doméstico para oito milhões de jovens do campo

Já existe em funcionamento no país 16 Escolas Vocacionais de Agricultura e Economia Doméstica. Pertencem à rêde de estabelecimentos da Superintendencia do Ensino Agrícola e Veterinário, do Ministério da Agricultura, com um total de 2.500 alunos. Temos também 13 Centros de Tratoristas e 12 de Treinamentos de Economia Doméstica, ministrados, ao todo, cêrca de 85 cursos.

Dada a importância para o nosso meio rural das escolas vocacionais de agricultura, os técnicos George W. Ware e Lincoln Monteiro Rodrigues, em relatórios divulgados pelo Escritório Técnico de Agricultura Brasil-Estados Unidos, consideram insuficiente o número de tais estabelecimentos, sendo necessário que se amplie, de muito, o treinamento vocacional da mocidade brasileira. Salientam o esforço da SEAV, que já mantém três Escolas do Magistério de Economia Rural Doméstica no Nordeste, em Minas Gerais e no Estado do Rio.

Na opinião dos srs. George W. Ware e Lincoln Rodrigues, o Brasil desenvolveu um sistema de educação superior relativamente completo, mas descuidou-se da educação elementar e média das massas. Frisam que a maior necessidade educacional das nossas populações rurais é o ensino agrícola e doméstico de nível elementar e médio para aproximadamente, oito milhões de jovens do campo, cuja idade varia entre 10 e 19 anos.

Para dar uma idéia da importância atribuída a êsse tipo de ensino em outros países citam os autores do relatório o exemplo dos Estados Unidos, onde em 1952, segundo dados então coligidos, 426 000 rapazes e 1.391.000 moças se matricularam em cursos práticos de agricultura e economia doméstica. Naquele ano, já havia nos EE. UU. mais de 10.000 escolas públicas secundárias que proporcionavam 10 horas por semana de ensino agrícola, conforme a escolha, ou economia doméstica.

Acentuam os referidos técnicos que o ensino de Economia Doméstica precisa ser desenvolvido no Brasil para que as mulheres possam dar maior contribuição à prosperidade e ao bem-estar das nossas zonas rurais.

De «Informação Agrícola»

Leia "O CULTIVADOR"

o jornal do lavrador

Valor NUTRITIVO DO OVO

O ovo e o leite, são os únicos alimentos completos existentes.

A prova disto é: Do ovo pôde formar-se o organismo completo de um pinto, dotado de carne, ossos, penas unhas, sistema nervoso, visual, auditivo, etc.

O leite como único alimento, pôde sustentar uma criança em perfeita saúde e pleno desenvolvimento, por um ou mais anos.

Sendo alimento completo, o ovo contém proteínas, gorduras, sais minerais (calcio, fosforo, ferro etc.) e vitaminas, entre outras, «A», «B2», «D», tudo em ótimas proporções.

Com tal composição, ele é reconstituinte e vitalizador, quero dizer, fortalece os organismo debilitados pelas doenças ou pelo trabalho excessivo, seja braçal, seja intelectual e revigora todos os órgãos e as funções orgânicas, como o sangue, a circulação, os ossos, o cerebro, a vista, etc., tornando o corpo mais rígido e resistente as doenças.

Não é, como muitos dizem, um alimento indigesto. O que pode dificultar a sua digestão, é o modo de prepará-lo e o excesso de gorduras com que é geralmente preparado.

Das partes do ovo, a gema crua, é ao ideal para fortalecer, principalmente, o cérebro.

Segundo Van Noorden e outros, o ovo pode ser incluído no regime alimentar dos diabéticos.

Mesmo na diéta rigorosa dos casos de Gota (ácido úrico) os ovos são aconselháveis em número de dois por dia.

Oertel e Ebstein, recomendam os ovos no

regime de cura da obesidade.

É indicado ainda em número de 4 a 6 por dia, na diéta dos doentes de febre tifóide.

Na tuberculose pulmonar, os ovos tem larga aplicação, como um dos alimentos mais eficientes.

Aconselha-se dois ovos quentes ao jantar para os doentes dos rins.

Estes são dados extraídos do livro «Regimes e doenças» do Dr. A. Barbosa.

As nutricionistas aconselham o emprego de ovos na alimentação das crianças a partir dos 10 meses (SAPS).

«O ovo crú, possui a máxima capacidade nutritiva e de digestibilidade (Helena Santos). Vem em seguida o ovo quente, o ovo escaldado (Pechê), ovo batido ou quebrado e o ovo estrelado ou frito.

E regra geral, terá uma digestibilidade mais pronunciada, quando emulsionado, isto é, batido com um líquido qualquer, como caldo ou leite.

O importante, em se tratando de ovos, é que eles sejam frescos e limpos.

O ovo limpo, de casca perfeita e não fecundado, conserva-se bem em qualquer clima, até oito dias e pelo dobro do tempo, em clima frio.

O ovo sujo, rachado ou fecundado, estraga-se muito mais depressa.

Além dêsse tempo, só conservado na geladeira, ou por outro processo de conservação eficiente.

O ovo protegido como é, pela casca, tem a grande vantagem de não poder ser falsificado como fazem com o leite, adicionando-lhe água.

Os ovos de patas e de marrecas, apesar de terem a mesma composição, não são aconselháveis para doentes.

Os dados acima, colhidos de diversas autoridades, devem constituir uma verdadeira revelação para muitos, inclusive para as donas de casa rurais que, vendem esse valiosíssimo fortificante e vitalizante, a preços às véses irrisórios e ajuntam o dinheiro para comprar os duvidosos e cáros fortificantes da farmácia para seus filhos.

Subvenção às associações rurais municipais

O «Diário Oficial» de 30 de novembro último, em sua primeira página, torna pública a lei que regula a subvenção às associações rurais municipais, cujo texto abaixo reproduzimos na íntegra:

LEI N.º 2.656 -- DE 26 DE NOVEMBRO DE 1955

Dispõe sobre subvenção às Associações Rurais Municipais.

O Vice-Presidente do Senado Federal, no exercício do cargo de Presidente da República.

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

Art. 1.º A União cooperará financeiramente com as Associações Rurais Municipais e respectivos órgãos de grau superior, de acordo com o disposto na presente lei.

Art. 2.º Anualmente, o Orçamento Geral da União consignará, no Anexo relativo ao Ministério da Agricultura, dotação não inferior a Cr\$ 80.000 000,00 (oitenta milhões de cruzeiros), para atender ao pagamento de subvenções às entidades mencionadas no art. 1.º

Art. 3.º Só terão direito às subvenções as entidades que:

I — tenham sido reconhecidas, de acordo com o disposto no art. 10 do Decreto-lei n.º 8.127, de 24 de outubro de 1945, até 31 de dezembro do ano anterior ao da elaboração do Orçamento;

II — tiverem funcionado regularmente no ano anterior ao da vigência do Orçamento;

III — contarem no mínimo, com 50 (cinquenta) sócios efetivos, registrados como lavradores ou criadores no Ministério da Agricultura;

IV — requererem, até 31 de março do ano da vigência do Orçamento, os benefícios desta lei, observado, quando for o caso, disposto nos §§ 1.º, 2.º e 3.º do art. 8.º desta lei.

Art. 4.º O requerimento a que se refere o item IV do artigo anterior será dirigido ao Ministério da Agricultura e mencionará:

I — no caso de Associações Rurais Municipais, o número de sócios efetivos em 31 de dezembro do ano anterior ao da vigência do Orçamento;

II — no caso de Federações, o número e o nome das associações federadas, na mesma data.

Parágrafo único. Os requerimentos das Associações Rurais Municipais serão acompanhados de relação nominal dos sócios efetivos, — com indicação de distrito no qual estão domiciliados e do número do respectivo registro do lavrador ou criador no Ministério da Agricultura.

Art. 5.º Até 30 de junho de cada ano, o Ministério da Agricultura organizará a relação das subvenções atribuídas às entidades que preencherem os requisitos do art. 3.º desta lei.

Art. 6.º O processo de cálculo obedecerá às normas gerais fixadas em Portaria do Ministério da Agricultura, observado o seguinte:

I — à Confederação Rural Brasileira será atribuída subvenção correspondente 5% (cinco por cento) do total concedido às Associações Rurais Municipais e respectivos

órgãos de grau superior, mencionados no art. 1.º

II — a cada Federação será atribuída subvenção correspondente à divisão de 15% (quinze por cento) do mesmo total referido no item anterior, proporcionalmente à soma das subvenções concedidas às associações que lhe forem filiadas.

III — a cada Associação Rural Municipal caberá uma subvenção correspondente à divisão de 80% (oitenta por cento) do total já mencionado proporcionalmente, a população rural do respectivo Município, segundo dados censitários declarados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

Art. 7.º O valor da dotação a que se refere o artigo 2.º da presente lei será posta pelo Tesouro Nacional no Banco do Brasil S. A., até 31 de março de cada ano, à disposição do Ministério da Agricultura.

§ 1.º Até o dia 31 de julho de cada ano, o Ministério da Agricultura solicitará ao Banco do Brasil S. A., por conta da quantia posta à sua disposição, o pagamento das subvenções às entidades beneficiadas, por intermédio das agências mais próximas às sedes das referidas entidades, deduzidas de cada subvenção as respectivas taxas de serviço bancário.

§ 2.º — As subvenções não pagas no exercício serão inscritas em Restos a Pagar.

Art. 8.º As subvenções a que se refere esta lei serão obrigatoriamente aplicadas nos fins previstos pelos seguintes artigos do Decreto-lei n.º 8.127, de 24 de outubro de 1945:

I — os do art. 17, letras e, f, g, j, l, m e t, no caso das Associações Rurais Municipais;

II — os do art. 18, letras g, h, e l, no caso das Federações;

III — os do art. 19, letras e, g, e i, no caso da Confederação Rural Brasileira.

§ 1.º Os requerimentos a que se refere o item IV do art. 3.º deverão ser acompanhados de comprovantes da aplicação das subvenções previstas nesta lei, recebidas até 31 de dezembro do ano anterior.

§ 2.º Se, por qualquer motivo, a subvenção atribuída à requerente no ano anterior não tiver sido recebida, esta circunstância deverá constar expressamente do requerimento.

§ 3.º será sustado o pagamento de subvenções às entidades que não comprovarem satisfatoriamente a aplicação das quantias recebidas até que o façam.

Art. 9.º É permitido às Associações Rurais Municipais, às respectivas Federações e à Confederação Rural Brasileira, vincular, mediante prévia aprovação do Ministério da Agricultura, as subvenções a que terão direito, de acordo com a presente lei, em garantia de empréstimos que venham a contrair:

I — por prazo não superior a 20 (vinte) anos, para construção, reparação ou ampliação das respectivas sedes e recintos de exposições permanentes;

II — por prazo não superior a 5 (cinco) anos, para aquisição de maquinaria agrícola.

Parágrafo único. O requerimento no qual for solicitada a aprovação prevista neste artigo será instruído de:

I — minuta do contrato a ser estipulado;

II — prova de que a mesma foi aprovada pelo voto de dois terços dos sócios presentes à assembléia convocada expressamente para esse fim.

Art. 10 Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, 26 de novembro de 1955; 134.º da Independência e 67.º da República.

Nereu Ramos
Eduardo Catalão
Mário da Câmara

De «Informação Agrícola»
Fevereiro de 1956

O curso de enfermagem veterinária terá por finalidade proporcionar aos senhores fazendeiros conhecimentos rudimentares de assistência veterinária.

Acreditamos que serão úteis os ensinamentos ministrados neste curso, em virtude do caráter prático e objetivo.

MEIOS DE CONTENÇÃO

A contenção dos animais domésticos varia de acordo com a espécie e com a finalidade a que se destina. Não nos deteremos na descrição dos diversos meios de contenção, por considerá-los já bem conhecidos.

TERMOMETRIA

Uma norma que deve ser usada pelos senhores fazendeiros, é o uso do termômetro, a fim de verificar se o animal está febril.

O termometro empregado poderá ser adquirido em farmacias, com a especificação para «uso veterinário», podendo na falta deste, utilizar o de «uso humano».

Toma-se a temperatura nos animais domésticos, introduzindo o termometro no reto.

TEMPERATURA NORMAL DOS ANIMAIS DOMÉSTICOS

Bovinos	38° — 39,5°
Cavalo	37° — 38°
Carneiro	39° — 40°
Cabra	38,5° — 40°
Cão e gato	38° — 39°
Aves	40° — 42°

INJEÇÕES

A injeção é a introdução, sob pressão, de um líquido em uma das partes do corpo. Para aplicação de injeções, necessitamos de seringa, agulhas, solução de iodo ou álcool. O tipo de seringa mais aconselhável é o de Roux, de metal e vidro. A seringa e as agulhas devem ser previamente esterilizadas pela fervura. O local da aplicação deve ser desinfetado com álcool ou tintura de iodo.

Injeção sub-cutânea — Consiste em introduzir o líquido que se quer injetar, debaixo da pele.

Local de aplicação — Nos bovinos e equídeos na região da paleta. Nos suínos, na face interna da coxa, na região do ventre e na base da orelha. Cães e gatos, na região da paleta.

Injeção endovenosa — É a introdução de medicamentos na corrente circulatória.

Local de aplicação — Nos bovinos e equídeos na veia jocular ou melher, na veia do pescoço, do lado direito ou esquerdo. A aplicação deste tipo de injeção exige cuidados especiais, co-

ENFERMAGEM VETERINARIA

Prof. ANIBAL A. TORRES

mo: ausência de bôlhas de ar na seringa, introdução lenta do líquido na corrente circulatória, desinfecção do local, uso do garrote, para facilitar a aplicação da injeção.

Nos cães, o local de aplicação é na veia

da perna (veia safena).

Nos suínos é feita na veia auricular, situada na face superior da orelha ou na veia da barriga (veia mamária).

Injeção intramuscular — Pode ser feita nos músculos dos membros posteriores e nos do pescoço. É usada para aplicações de penicilinas, sulfas, calcio, etc.

Injeção intradérmica — Nesta injeção, a agulha deve ser introduzida dentro da pele. Para se conseguir uma boa aplicação, é necessário que o animal esteja bem contido, que a agulha seja própria. É usada para testes alérgicos e para alguns tipos de vacinações.

Local de aplicação — Nos bovinos, pregas da base da cauda; suínos, face externa da base das orelhas, aves, barbelas.

Injeção intra-traqueal — Consiste na introdução de líquidos dentro dos brônquios, através da traqueia. Tem por finalidade o tratamento de doenças parasitárias do aparelho respiratório.

PUNÇÃO DO RUMEM

É indicado no tratamento da indigestão gástrica (timpanismo, meteorismo, embuxamento). É feita no flanco esquerdo ou vazio esquerdo. Feita a desinfecção da região central do vazio, introduz-se o trocater, aparelho próprio para esta intervenção. O trocater alcança o rúmex após atravessar a pele e o peritônio. Logo que êle tenha atingido o rúmex retira-se a haste do aparelho e deixa-se somente a canula, que deverá ser mantida com a mão.

O gás existente na pança será eliminado pela canula. A retirada será feita após a reintrodução da haste metálica. O local da perfuração deve ser rigorosamente desinfetado com tintura de iodo, álcool ou mercurio cromo.

EXTIRPAÇÃO DO GABARRO

O gabarro é quase sempre consequência das lesões deixadas pela febre aftosa. O único tratamento eficiente é a extirpação total. A extirpação será feita com bisturi ou canivete, após a desinfecção da região. Para maior eficiência do trabalho, o animal deverá ser bem contido. Em seguida, à extirpação, cauterizar a ferida com ferro quente e protegê-la com um curativo.

RETENÇÃO DA PLACENTA

É a permanência das membranas que envol-

Continua na pág. 12

O CULTIVADOR

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

ANO IX

São João de Petrópolis, Abril e Maio de 1956

N.º 110

ENFERMAGEM VETERINARIA

Continuação da pág. 11

vem o feto, após o parto ou aborto. A remoção da placenta é feita com ligeira tração, na porção exposta, sendo que, em certos casos, é necessário introduzir a mão na cavidade uterina, a fim de destacar as ligações existentes. Uma vez feita a extração, aconselha-se a aplicação de lavagens antissépticas, com permanganato de potássio a 1 — 2.000, solução lugol diluída, uma parte de lugol para 200 água fervida, morna.

PROLAPSO VAGINAL

É um acidente que aparece com certa frequência em algumas fêmeas. Consiste na inversão da vagina, após ou antes o parto.

O tratamento deve ser feito o mais cedo possível, ou melhor, logo que se tenha conhecimento do prolapso, tornando-se assim mais provável a eficiência do tratamento.

Inicialmente, faz-se a lavagem do prolapso, com uma solução antisséptica como: permanganato de potássio a 1 — 1.000; em seguida, aplica-se um pouco de vasilina a 3% ou um pouco de azeite esterilizado sobre o prolapso e, imediatamente, faz-se a sua redução. O trabalho de redução deve ser feito em um tronco improvisado e em plano inclinado, a fim de que o animal fique com a frente voltada para baixo, facilitando-se assim o serviço de redução. Após esta, o animal deverá ficar no tronco 18 horas mais ou menos e a alimentação reduzida pela metade, em condições tais que não lhe seja permitido deitar-se.

CURATIVOS DO UMBIGO

É de grande importância na profilaxia das diversas doenças dos recém-nascidos. O curativo consiste em desinfetar a região umbelical com tintura de iodo ou mercúrio cromo, em seguida, amarrar o umbigo com um barbante desinfetado e cortar abaixo do amarrão. É uma medida que todo criador deve colocar em prática.

CURATIVOS.

Uma norma que deve ser observada com rigor por todos os criadores é a medicação de todos os ferimentos cirúrgicos ou acidentais dos animais. O curativo consiste na limpeza e desinfecção da região ferida com soluções antissépticas, como: permanganato de potássio a 1 — 1.000, creolina a 4% etc. Após a limpeza e desinfecção, mercúrio cromo, tintura de iodo, pomada de Reclus, de Lassar, pomada de sulfanilamida a 10% etc. O enfaixamento e proteção da ferida deverá ser feito quanto a região permitir. Nos casos de ferimentos graves, solicitar a assistência do veterinário.

ABCESSOS

Também chamado tumor consiste na formação de uma coleção purulenta. A punção do abcesso só é indicada quando ele estiver mole. A incisão para abertura do abcesso deve ser feita na região de maior declive para facilitar o melhor escoamento do pus nele existente. Após o esvaziamento do abcesso, fazem-se lavagens com permanga-

Os homens são mais feras que as feras, e mais demônios que os demônios.

Os demônios não têm carne, nem sangue, porque são espíritos; as feras não têm entendimento nem vontade, porque se governam por instinto. Os homens são piores demônios que os demônios porque são demônios com carne e sangue, e são piores que as feras, porque são feras com entendimento e vontade.

Padre Vieira — Sermões

Origem do Café Arábica

UGANDA: Segundo afirmam os técnicos do novo Grupo do Café, do Departamento de Agricultura de Uganda, o café Arábica surgiu de um cruzamento das espécies Excelsa e Eugeniodes. Essa é a informação dada à publicidade recentemente por um correspondente britânico que visitou as áreas de produção do café na África Oriental. Declaram os referidos técnicos que essas duas variedades realizaram um cruzamento natural, em que as características de ambas foram retidas em seus cromossomos, dando como resultados a planta Arábica, a qual agora se acredita sido, assim, um produto híbrido aparecido originalmente na Etiópia.

O grupo de Pesquisa do Café vai tentar repetir o cruzamento, em condições controladas. A variedade Robusta é nativa de Uganda e de outras partes da África.

«Uganda», escreve o dito correspondente britânico, «não tem nenhuma ambição territorial, ao reclamar para si a original planta do café... Mas parece que a primeira planta do café não foi Arábica, tendo havido vários tipos de «café do mato», incluindo-se entre eles o café Robusta.

(News Letter, N.C.A., 13 de Abril de 1956)



Aula de Veterinária

nato de potássio, solução lugol e mercúrio cromo, da cavidade deixado por ele.

FRATURAS DE CHIFRES

Nos casos de acidente desta natureza aconselha-se lavar a região com soluções desinfetantes, enfaixar com atadura esterilizada e em seguida solicitar a presença do veterinário.