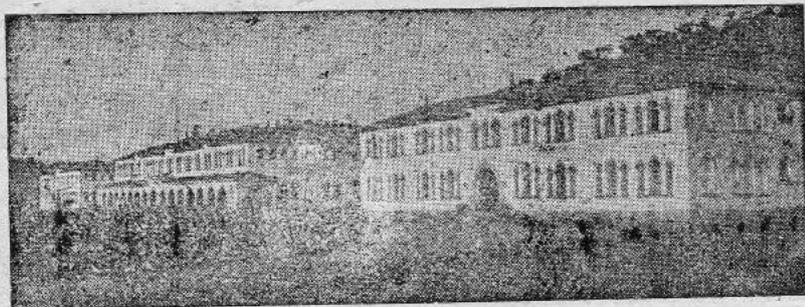


# O CULTIVADOR

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, JULHO de 1956 — N.º 113

## PORQUE A “SEMANA DO LAVRADOR” ? . . .

Eis a pergunta. Uns perguntam por curiosidade sadia, porque não sabem mesmo.

Outros, poucos felizmente, perguntam com um sorriso malicioso, de superioridade ou de descrença, porque nós lavradores, costumamos achar que já sabemos tudo, ou que as «novidades» não dão certo.

Digo nós lavradores, porque eu também sou lavrador e nunca fui outra coisa e sou também desconfiado e não vou com qualquer conversa bonita.

Falo portanto, sinceramente aos meus colegas.

O mundo está sofrendo uma reforma completa. Tudo hoje, está diferente do que era em 1910.

Se os nossos antepassados, mortos até 1910, voltassem ao mundo, ficariam alucinados com tanta novidade.

Nós entretanto vivendo no meio delas, tropeçando nelas a cada passo, ficamos prematura e superficialmente saturados e indiferentes a elas, sem ao menos, observar sua utilidade.

E infelizmente, regeitamos quase tudo, para ficar com as velhas práticas, como por exemplo, a enxada e o carro de bois, por

achá-las mais seguras e mais fáceis!... Eis o erro!...

A novidade mais grave de tôdas, consequente de nosso conservantismo, é a fome!...

Em 1910, o trabalhador ganhava um mil réis por dia na enxada, de sol a sol. Hoje quer cem cruzeiros e acha pouco, mas quer continuar com a enxada produzindo tanto quanto em 1910 e ainda menos, porque trabalha só 7 ou 8 horas por dia. Podemos aguentar isso?... Não! Temos de mudar para as máquinas, que



Lavradores assistem à uma AULA DE MOTO-MECANIZAÇÃO

multiplicam o trabalho, ou morreremos de fome.

Outro exemplo: O café que é o sustentáculo nosso e do Espírito Santo. Nossa média de produção de café, é de 20 arrobas por mil pés.

Apezar dos bons preços, essa produção, não compensa mais as despesas.

Podemos aumentá-la para 50 arrobas. Como?...

Outro exemplo: O café 7-8 que é o pior, vale hoje, Cr\$.... 1.300,00 o sacco.

Podemos melhorar o tipo e obter Cr\$ 2.300,00. Como?

E assim continúa uma série enorme de «novidades», que somos obrigados a aprender, se não queremos passar fome e se queremos vencer na lavoura.

É ESTA A FINALIDADE da «SEMANA DO LAVRADOR».

Reunimo-nos aqui, como irmãos e companheiros de luta, sem distinção nem tapeação entre técnicos e lavradores, na procura de meios mais eficientes para a vitória na vida, nossa, de nossas famílias e do Espírito Santo.

Lúcio F. Ramos

# SOCIAIS

Fizeram anos em Julho:

Antonio Rodrigues de Oliveira, Elias Paulo da Silva, Eufrásio Rodrigues de Oliveira e José da Silva, servidores desta Escola.

O «O Cultivador», deseja a todos os aniversariantes, muitos anos de vida, paz, alegria e crescentes venturas.



## 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 mágnio problema da produção.

Assinatura Anual — CR\$ 20,00.

### CORRESPONDÊNCIA

Redação de “O CULTIVADOR”  
Escola Agrotécnica  
São João de Petrópolis  
Estado do Espírito Santo

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

# Reflorestamento

Para o agricultor, o reflorestamento é uma extraordinária fonte de riquezas e fator de defesa da integridade de seu solo.

As indústrias, fornece insuperável matéria prima de largo emprêgo nas obras de arte, nas de engenharia e nas construções diversas.

Para o país, é um importante veículo de canalização de considerável soma de divisas imprescindíveis ao reforço do seu equilíbrio financeiro.

A floresta representa um capital garantido, que rende juros constantes e altamente compensadores, ao mesmo tempo que cresce de volume e valoriza a terra.

No reflorestamento é conveniente o plantio de essências nativas na região. Deve-se, porém, ganhar tempo, plantando-se Eucalipto, Jacaré, Pinheiro Português, Pinheiro Chileno, Angico, Ingá, Cinamomo, etc., que são árvores de rápido desenvolvimento e encontram inúmeras aplicações.

## A ÁGUA DE BEBIDA

A água pode veicular inúmeras doenças graves para o homem, caso sua origem não seja boa. A disenteria é uma dessas doenças espalhadas pela água. A febre tifóide e o paratifo são outras. Construir uma fossa acima e na mesma direção de um poço pode trazer perigosas consequências para quem utilize sua água.

Todas as águas de serventia, quer para os homens, quer para os animais, devem ser puras ou então resguardadas de sujeiras e da possibilidade de contaminações.



## Casamento Feliz

Propõe o padre Ó' Brien aos que desejam casar-se os mandamentos seguintes:

- 1) Tua promessa de amor e lealdade deve ser como um laço que te prende a Deus e que deve permanecer intacto até a tua morte.
- 2) Tu deves evitar a palavra cruel ou insultuosa, que fere muito mais do que a espada.
- 3) Tu deves respeitar a personalidade do teu conjuge, não tentar dominá-lo nem tiranizá-lo.
- 4) Tu não deves permitir que parente algum interfira na vida do lar entre ti e teu conjuge.
- 5) Deves abster-te de beber sempre que o álcool possa ser um perigo para qualquer dos cônjuges.
- 6) Tu deves fazer um orçamento para a família e observá-lo escrupulosamente.
- 7) Deves evitar impertinência, o egoísmo, o ciúme e o amor próprio.
- 8) Deves tratar de aumentar cada dia teu amor pelo teu conjuge procurando novos interesses e prazeres comuns.
- 9) Deves amar teus filhos como sendo o supremo presente de Deus e educá-los para que sejam bons cidadãos, inculcando-lhes um sentimento de honra, de tolerância e de lealdade.
- 10) Tôdas as noites deves ajoelhar-te e rezar com teu conjuge, pois uma família que junto reza, junto permanece.

De «A Voz do Seminário»

## Qual a frente para os galinheiros ?

Uma das cautelas que precisam ser tomadas pelos iniciantes em avicultura é a que se refere à posição da frente dos abrigos. Nunca se faz a frente de um galinheiro virada para o sul, pois daí é que vêm os ventos frios, considerados como dos piores inimigos das aves, ocasionando-lhes resfriados e outras doenças. A melhor posição para ser localizada a frente do abrigo é a de leste, ou seja do nascer do sol. Devem-se tapar os outros lados, ou o sul e o oeste, deixando livre o lado do norte, que levará apenas a tela de arame como a outra. O lado sul precisa ser bem tapado, com as frinchas de madeira bem tomadas para não passar vento. Muito avicultor inexperiente acha que essas recomendações são excessivas e, deixa de segui-las. Em pouco tempo terá visto como suas aves adoecem de reumatismos, coriza, gôgo e tanta coisa mais que as levará para a cova.



LAVRADORZINHOS presentes a uma  
"Semana do Lavradorzinho", realizada  
nesta Escola.

«O CULTIVADOR» tem a finalidade de ajudar ao lavrador, respondendo a tôdas as perguntas formuladas sôbre as matérias divulgadas nas suas edições.



# ALIMENTAÇÃO DE PORCOS

## Criação e engorda rápida e barata

Há colonos que criam e engordam seus porcos, só com frutas e raízes como mamão, abóbora, banana, inhame, aipim e batata doce.

Outros usam também milho ou o fubá.

Todos esses alimentos são bons e devem ser rigorosamente aproveitados para os porcos.

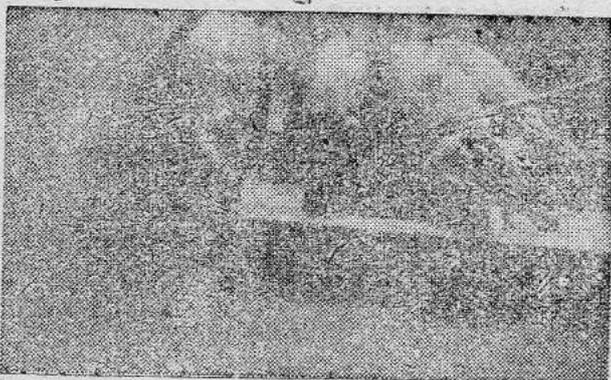
Acontece, entretanto, que todos eles são de um só tipo, isto é, dos chamados «hidro-carbonados» e os porcos tratados só com um ou mesmo com vários deles, demoram mais a crescer e a engordar e ficam mais caros.

Quando se mistura um alimento de outro tipo, dos «proteicos», como por exemplo, o leite desnatado, os porcos crescem e engordam muito mais depressa e por custo menor, dando mais lucro ao criador.

Para provar isto aos criadores, a Escola Agrotécnica, faz todos os anos, 3 a 4 meses antes da «Semana do Lavrador», uma experiência ou demonstração, engordando três lotes de porcos, sendo: um com fubá, outro com fubá e leite desnatado e o terceiro com espigas de milho, abóbora, mandioca, etc., como fazem comumente os colonos:

O LOTE DE FUBÁ só engordou 184 quilos em 120 dias, ou 1.540 gramas por dia, custando cada quilo de aumento Cr\$ 12,90. Levou 65 dias para ganhar 100 quilos e apresenta um lucro de Cr\$ 3.013,00 na matança.

O LOTE DE FUBÁ E LEITE DESNATADO, engordou 235 quilos em 120 dias ou 1.930 gramas por dia, custando cada quilo de aumento Cr\$ 10,20. Levou apenas 51 dias para ganhar 100 quilos e apresenta por ocasião da matança um lucro de Cr\$ 4.075,00.



O LOTE COM ABÓBORA, MANDIOCA E MILHO, engordou 125 quilos em 120 dias ou 1.040 gramas por dia, custando cada quilo de aumento Cr\$ 16,30. Levou 96 dias para ganhar 100 quilos e apresenta por ocasião da matança um lucro de Cr\$ 2.118,00.

Vimos, portanto, que o leite produziu, em comparação com o 1.º lote, um lucro de Cr\$... 1.062,00 a mais e, comparando-se com o 3.º lote, a diferença do lucro sóbe a Cr\$ 1.957,00.

Todos os interessados viram e ainda poderão ver e pesar durante a «Semana do Lavrador», os porcos da experiência.

Eis aí, um processo fácil e certo para ganhar-se mais dinheiro com a criação de porcos.

É preciso, porém, não confundir leite desnatado que é o leite do qual se tirou só a manteiga, com o sêro ou água que são do queijo.

O sêro do queijo é muito mais «fraco» [ou mais pobre do que o leite desnatado.

Quase todos os colonos tem suas vacas e podem bater sua manteiga em casa e aproveitar o leite desnatado para os porcos.

Para melhorar mais ainda a alimentação, deve-se dar também aos «capados» um punhado de capim angóla, ou qualquer outra verdura, como couve, repólho, guando, fôlha de batata doce, etc.

Dê-se também uma colher de pó de osso, para reforçar a ossatura dos porcos.

Assim, teremos porcos mais fortes, precoces e lucrativos.

Teremos menos porcos que comem leitões e galinhas e menos porcos «enfasiados» ou de «boca ruim» para comer.

Isto representa cerca de 50% de aumento nos lucros para o criador.

# ÁRVORES FRUTÍFERAS

## que não produzem

As inúmeras consultas que recebemos sobre o assunto, nos induzem — em resposta — a publicar um pequeno breviário para o qual chamamos a atenção dos interessados.

Desde logo precisamos notar, que existem entre as árvores de fruta, indivíduos estéreis, dos quais nada se pode esperar. Porém, tais casos são raríssimos, o que com frequência acontece é a falta ou escassês de frutificação, devido a algumas das causas que a seguir apontamos, resumidamente:

1 — O clima ou o terreno não são próprios; cada planta tem as suas exigências relativas ao clima e ao solo. Deve-se sempre escolher espécies e variedades de adaptação comprovada, deixando a experimentação para os indivíduos de recursos necessários ou melhor, para os centros especializados.

2 — A forma, a poda, ou o desenvolvimento dados à planta, não foram escolhidos de acordo com o seu modo de vegetação; evidente que não se pode romper violentamente o equilíbrio vegetativo da planta sem que ela venha com isso a sofrer. A intervenção do fruticultor embora possa «contrariar» a disposição natural do indivíduo, não se lhe deve «opôr»:

3 — A plantação foi feita muito a flôr da terra ou demasiado profundo. O «colete» deve ficar sempre ao nível do terreno.

4 — A escolha do cavalo não foi bem feita; muito embora a variedade enxertada seja adequada ao meio, a árvore não prosperará se o cavalo não o fôr.

5 — A fertilidade do terreno acha-se esgotada; é evidente o motivo da perda de força por parte da planta:

6 — Há desequilíbrio na proporção dos elementos fertilizantes: excesso de azoto e deficiência de fósforo pode por exemplo, ser a causa da falta de frutificação.

7 — Esgotamento das plantas por abundante frutificação anterior. Exemplo: Cafeeiro e abacateiro.

8 — A planta não alcançou ainda a idade para frutificar, ou já excedeu.

9 — A planta não recebeu cuidados culturais indispensáveis tais como lavras e capinas do solo, limpeza dos galhos velhos, etc.

10 — A planta está atacada por doenças, recebe golpes «feridas», ação de ventos violentos, etc.

11 — Há exuberância da vegetação lenhosa: a frutificação abundante é o resultado do equilíbrio entre a vegetação frutífera e a vegetação lenhosa, dirigido pelo fruticultor. O excesso da vegetação lenhosa vem em prejuízo da frutífera.

12 — As raízes das plantas encontram um sub-solo mau, impermeável ou com água estagnada.

13 — A planta por natureza ou devido às circunstâncias, necessitava de fecundação, cruzada.

É sempre conveniente ter mais de uma variedade das árvores da mesma espécie para prevenir essa hipótese. Exemplo: Abacateiro.

14 — Muitas vês, a frutificação abundante, dependerá de irrigação abundante também. Sem humidade, haverá pouca ou nenhuma produção.

**ADUBAÇÃO:** O motivo mais comum, da falta de produção das árvores frutíferas é o esgotamento do terreno onde elas estão. Isto é a causa mais natural.

É portanto, necessária uma adubação anual, ou ao menos cada dois anos.

Antes disto, quando se planta uma muda, deve-se plantá-la em cova de bom tamanho, adubada com 20 a 40 litros de esterco de animais, ou palha de café, qualquer destes, bem curtido.

A adubação das árvores já crescidas, deve ser, como dissemos, anual ou de dois em dois anos, também com estérco de animais, ou palha de café, ou lixo, qualquer destes, bem curtido e mais, meio a um quilo de adubo químico. O adubo químico, poderá ser o que já se encontra composto especialmente para cada espécie de árvore frutífera (cafeeiro, coqueiro, abacateiro, mangueira, laranjeira, etc.); ou misturando-se em casa, 3% de adubo azotado, 10% de adubo fosfatado e 5% de adubo potássico. Na falta desses adubos, use-se simplesmente, o Hiperfosfato ou superfosfato. Na falta absoluta destes adubos, use-se uma mistura de 5% de cinza e 95% de farinha ou pó de ossos.

O estérco dos animais, deve ser enterrado em uma vala circular em volta da sombra da árvore ao meio dia. O adubo químico, basta ser espalhado na periferia dessa sombra e bem misturado com a terra, por meio de uma enxada, até 10 centímetros de profundidade.

# INDÚSTRIAS RURAIS

## Chucrute

O chucrute é o repólho fermentado lácticamente em presença de pequena dose de sal de cozinha. O fabrico em pequena escala requer pouco material, matéria prima de fácil aquisição e não exige grande prática, pelo que está ao alcance de qualquer lavrador.

O processo de fabricação consta de:

- 1 — Colheita e secagem parcial das cabeças de repólho;
- 2 — Extração do tato e picagem das cabeças;
- 3 — Adição de sal;
- 4 — Fermentação.

Selecionam-se repolhos perfeitos, de cabeças duras e talos brancos; repolhos verdes ou passados não servem. Guardam-se durante 15 dias em local trêsko e ventilado, para uma secagem parcial, que torna as fôlhas mais frágeis. As fôlhas externas secam demais e são abandonadas.

Retira-se o tato com uma faca, corta-se em fatias bem finas o repólho e coloca-se num barril de madeira bem limpo.

Adicionam-se 2 a 3% de sal e também algumas folhas de louro, salsa, bagas de zimbro, etc.

Veda-se com uma tampa de madeira com alguns furos e submete-se a mesma a forte pressão por meio de pêsos.

O barril deve ficar afastado da moradia devido à produção de gás que se desenvolve nos primeiros estágios da fermentação. A fermentação láctica tem lugar e, depois de algumas semanas a 2 meses, o chucrute está pronto. Para usá-lo basta uma ligeira fervura em água e depois é refogar com toucinho, carne defumada, etc.

## Picles

São vagens, cenoura, couve-flôr, cebola, rabanete, pimenta, pepino, etc., separados ou então em miscelânea, conservados, principalmente, em vinagre.

As operações de fabricação constam de:

- 1 — Colheita e seleção da matéria prima;
- 2 — Preparo da matéria prima;
- 2 — Branqueamento e resfriamento;
- 4 — Preparo e adição do vinagre;
- 5 — Acondicionamento e esterilização;

Colher as matérias primas a conservar, em condições apropriadas quanto ao estado de maturação, uniformidade no tamanho, consistência, etc. Depois da colheita seleciona-se cada matéria prima, eliminando-se o que de imperfeito passou despercebido, visando-se com isso dar ao produto o melhor aspecto possível. O tamanho uniforme, a maturação regular e a consistência adequada, são os pontos importantes a observar nessa seleção.

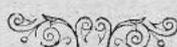
A operação de preparo da matéria prima consiste em cortar, raspar, retirar as partes inaproveitáveis como casca, raízes, folhas e lavar muito bem em água corrente e limpa.

O branqueamento consiste em colocar em água pura fervente, durante alguns minutos, como por exemplo:

Cenoura	7 minutos
Cebolinha	3 »
Vagem	3-5 »
Couve-flôr	3 »
Rabanete	2-4 »
Pepino pequeno	3-5 »

Logo após o branqueamento procede-se ao resfriamento rápido, colocando

Continua ao lado

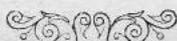


em água fria e limpa.

Terminado o resfriamento a matéria prima é colocada, depois de escorrida toda a água, em vidros ou latas e, sobre ela o vinagre. Este deve ser branco, de álcool, da melhor qualidade e com 4 a 6% de ácido acético, no mínimo. Ao vinagre adiciona-se 3% de sal (indispensável), pimenta, cebola, alho, louro, salsa, alfavaca e outros condimentos e depois de fervido despeja-se ainda quente e coado dentro dos vidros ou latas. Depois de uns 5 dias, joga-se fora o vinagre, por ter ficado muito aguado e coloca-se novo vinagre, preparado da maneira descrita, para conservação indefinida.

O acondiciamento pode ser feito em latas ou vidros, sendo os de pressão os melhores. Esterilização: a) latas: aquecer a 90°C, em banho maria, durante 10 minutos, fechando-se então o orifício de saída do ar e aquecer durante mais 15 a 20 minutos; b) vidros: procede-se da mesma maneira, sendo que nos 10 minutos iniciais, os vidros não devem estar completamente fechados.

Os picles assim fabricados só devem ser consumidos 20 dias após à fabricação.



### Pectina de laranja

INGREDIENTES: 250 gramas de «pele» branca de laranja; 750 cc de água; 2 colhe-

res das de sopa de suco de limão.

COMO FAZER: 1) descascar levemente as laranjas, tirando a parte amarga (amarela); 2) tirar a «pele» branca; 3) passar a «pele» branca na máquina de carne; 4) juntar a água e o suco de limão; 5) ferver durante 20 minutos; 6) coar em flanela, sem espremer; 7) usar ou guardar, a solução.

A quantidade de pectina presente na solução pode ser medida da seguinte forma: tomar 5 cc da solução de pectina e igual quantidade de álcool, misturar bem e verificar se se forma uma massa sólida, gelatinosa, o que demonstra haver apreciável quantidade de pectina na dita solução.



### Geléia de laranja

INGREDIENTES: 250 cc de suco de laranja; 250 gramas de açúcar; 125 cc de pectina de laranja.

COMO FAZER: 1) misturar o suco, o açúcar e a pectina numa panela de alumínio; 2) Ferver em fogo forte, tirando sempre a espuma, até o «ponto» de geléia; 3) Colocar, ainda quente, em vidro de conserva.

Lavradores

presentes

a uma

“SEMANA DO

LAVRADOR”



# Vacinação no Gado BOVINO

A profilaxia específica, conseguida com o uso de sôros e vacinas, desempenha um papel importante na prevenção de muitas doenças dos animais. As vacinas são relativamente baratas e fáceis de aplicar e põem o criador a salvo de prejuízos, às vêzes totais.

Considerar-se-ão a seguir alguns pontos práticos acêrca da vacinação contra às principais doenças dos bovinos.

## RAIVA

Vacinar todo o rebanho inoculando debaixo da pele. A dose varia com o fabricante, indo em geral de 20 a 30 cm<sup>3</sup> para os adultos.

Conservar sempre a vacina no gelo ou lugar frêsko e escuro.

Nunca dar menos do que manda a bula.

Vacinar de 6 em 6 mêses.

## AFTOSA

Vacinar de 6 em 6 mêses todos os animais. A dose é de 5 cm<sup>3</sup> para os bezeros e 10 cm<sup>3</sup> para os adultos, (Her-tape), em injeção debaixo da pele.

A vacina só se conserva à temperatura baixa, em geladeira. Fóra dela pode durar 6 dias, se conservada em local frêsko e escuro.

Deve-se evitar aos animais, caminhadas e esforços, antes e depois da vacinação.

## CARBÚNCULO HEMÁTICO OU

## CARBÚNCULO VERDADEIRO

A Vacinação deve ser feita todo ano. Dose de 1 cm<sup>3</sup> inoculado sob a pele.

## CARBÚNCULO SINTOMÁTICO OU PESTE DA MANQUEIRA OU MAL DE ANO OU QUARTO INCHADO

Vacina-se os bezeros quando atingem 4 a 5 mêses de idade e repete-se a vacinação 1 ano depois, isto é, aos 16 a 17 mêses de idade. A dose é de 1 cm<sup>3</sup>, injetada debaixo da pele.

## PNEUMOENTERITE DOS BEZERROS OU TRISTEZA

Vacina-se a vaca no 8.º mês de gestação com dus injeções de 10 cm<sup>3</sup> (deixando um intervalo de 7 dias entre as inoculações), e o bezerro com 2 cm<sup>3</sup> logo ao nascer.

### NOTA:

As vacinas sempre são acompanhadas de uma bula contendo instruções para a sua aplicação e manêjo. Procurar seguir essas instruções é de todo indispensável, principalmente na dosagem.

Dar atenção também ao prozo de validade, evitando aplicar vacinas já passadas e, portanto, ineficientes.

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

Para alcançar uma boa morte e uma feliz eternidade, não precisas de milagres e obras extraordinárias, mas só duma vida justa, duma vida de jé viva, de esperança inquebrantável, de caridade humilde, duma vida de trabalho simples e sacrificio desinteressado, duma vida de cumprimento leal do teu dever.

# EVITEMOS AS ENXURRADAS

A enxurrada que desce dos morros tem sido uma das grandes causas do empobrecimento dos terrenos. Ela atúa nas terras inclinadas, trazendo para as baixadas o estêrco, a superfície rica do solo, reduzindo muito e muito a fertilidade das encostas e roubando uma porção de riqueza das fazendas. Os terrenos em declive ficam lavados, nús, duros. As plantas que aí vivem não podem fazer penetrar as raízes, não encontram alimentos, ficam desprotegidas e dão pouca ou nenhuma colheita. Este empobrecimento é muito importante porque reduz a produção, comprometendo a economia do lavrador que chega às vezes a ficar na miséria, sendo necessário mudar de lugar em busca de terras novas.

Além dos estragos diretos ainda a enxurrada desvaloriza as propriedades, podendo por isso ser considerada um dos maiores problemas de nossa lavoura.

É uma necessidade imperiosa diminuir os efeitos da erosão, recomendando para isso as seguintes medidas simples sem onerar os trabalhos do lavrador:

1 — Uso adequado dos terrenos: lavoura de milho, algodão, etc., nas baixadas, pés de morros; pastos, nas encostas e florestas nos altos.

2 — Reflorestamento dos terrenos altos desprotegidos, deixando formar naturalmente as capoeiras ou de preferência plantando essências florestais.

3 — Fazer com enxadões ou arados sulcos «de banda» ou cordão em contorno nos morros, de modo a deter a enxurrada e favorecendo a penetração da água na terra. Os sulcos ou cordões devem ser feitos em média de 30 em 30 metros um do outro ou até mais próximo dependendo da declividade.

4 — Todos os plantios nos morros, quan-

do se fizerem necessários, devem ser feitos em contorno, isto é, nunca plantando de morro acima. O plantio de morro acima, muito comum entre os lavradores tem facilitado enormemente a lavagem da terra. Não há razão para tal prática; basta, que o lavrador, mude o sistema isto é, fazendo o plantio contrário ao declive, do terreno, cortando as águas para obter resultados magníficos na conservação da fertilidade de suas terras.

5 — Evitar as queimadas dos restos de culturas, procurando fazer o enleiramento sempre em sentido contrário a caída do terreno.

6 — A construção de cordões de contorno e de terraços para os pomares e cafezais, são excelentes medidas.

7 — A capina total nas culturas de morros, é grandemente prejudicial. Ao invés de assim proceder, é preferível adotar o sistema de cortar o mato com alfange ou foice, porque não deixa a terra desprotegida e também por ser muito mais econômico.

8 — Em vez de deixar o mato todo, cortado a foice, alfange ou estrovenga, pode deixar-se de 10 em 10 metros, uma faixa de «mato» (capim, grama ou calopogônio), em curva de nível.

Ou ainda, plantar-se para tal fim, leiras atravessadas, de qualquer planta, de preferência um legumínea como o Calopogônio ou Alfafa do Maranhão, capaz até de reprezar as águas das chuvas.

Com tais medidas, acima aludidas, o lavrador terá conseguido uma grande vitória, assegurando a produtividade de suas terras, deixando-as para os seus filhos, em condições dignas de seu trabalho e exemplo de sua abnegação.



# INDÚSTRIAS RURAIS

## Massa de Tomate

O tomate maduro se conserva neste estado, sem apodrecer durante 3 a 6 dias no máximo. O tomate pode, no entanto, ser transformado em tipo de conserva — massa — que bem preparada e principalmente bem «esterilizada», conserva-se durante dois anos. A massa de tomate feita pelo processo aqui indicado leva diversos tempêros e por isso requer vasilhame de vidro.

**MATERIAL:** tacho de cobre, colher de páu, peneira fina de taquara e vidros de boca larga ou, melhor ainda, vidros de conserva.

**INGREDIENTES:** 5 quilos de tomate; 100 gramas de cebolas bem picadas; 50 gramas de sal de cozinha; 2 dentes de alho macerados; 10 fôlhas de louro; 5 pés de salsa.

### MODO DE FAZER:

- 1) escolher tomates bem maduros, livres de fôlhas, pedaços de galhos, etc., e lavá-los cuidadosamente.
- 2) cortar em 4 a 6 pedaços conforme o tamanho do fruto e colocar dentro do tacho limpo;
- 3) juntar os tempêros acima citados, misturando-os bem com o tomate partido;
- 4) levar ao fogo regular e deixar ferver cerca de uma hora, sem adicionar água (o fogo forte, além de perigo de queimar o produto, retira o aroma agradável);
- 5) passar ainda quente em peneira para separar as cascas (películas) e sementes da polpa, que é aproveitada (uma colher de páu passada sôbre o material quente, facilita o peneiramento da polpa);
- 6) ferver o caldo grosso assim obtido, durante 2 horas, mexendo de vês em quando com uma colher de páu para não agarrar no tacho; o caldo, por evaporação da água, se concentra e se transforma numa massa de cheiro agradável;
- 7) engarrafar a massa quente em vidros próprios, de boca larga; os vidros devem ser esterilizados antes, com água fervendo, ou bem lavados com sapólio e água.
- 8) colocar as cheias de massa em banho maria, durante meia hora, sem rôlha;
- 9) arrolhar fortemente, após a meia hora, e continuar no banho maria durante mais 15 minutos;
- 10) lacrar ou parafinar as garrafas para ga-

rantir a conservação da massa; o vidro de conserva com arruela de borracha e tampa de vidro ou metal evita o trabalho de passar parafina ou lacre.

Os três últimos pontos são de importância capital para a conservação da massa — devem ser levados a efeito sem demora; em caso contrário a massa de tomate produzirá gás carbônico ou mofará.

## Catsup

Catsup ou mais comumente escrito Ketchup, é um dos vários produtos originários do tomate e que, por ser agradável a certos paladares, tem se tornado motivo da atenção de várias indústrias de conservas alimentícias.

No meio rural é possível fabricarmos também êsse produto. É um mólho aromatizado, doce; cujo principal componente é o tomate.

Vejamos como se deve proceder:

Extrae-se a polpa do tomate e adiciona-se sal, pimenta, cebola, louro, salsa, alfavaca, açúcar, alho, gengibre, vinagre, cravo, canela, etc.

Para extração da polpa cortam-se os frutos ao meio, separando-se com um jato d'água as sementes da polpa. Em seguida a polpa é cozida e passada em peneira, separando-se a película (casca).

Extraída a polpa, adicionam-se a ela 20 a 50 gramas por litro, de açúcar e sal e concentra-se por algum tempo.

Quando faltar meia hora para terminar a concentração adicionam-se louro, salsa, alfavaca, alho, nôz moscada, pimenta, etc.

Continua-se a concentração e, quando faltarem uns 10 minutos para terminar, juntam-se aqueles ingredientes cujos cheiro e sabor desaparecem com o cozimento prolongado: vinagre, cravo, canela, gengibre moído, pimenta de reino, etc.

Temos terminada a fabricação do catsup.

Para a sua conservação põe-se em vidros e esteriliza-se, em banho-maria, a 85-90° C durante 20 minutos.

Lacrar, em seguida.

## Laurador...

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

# RECEITAS DE CULINARIA

Por NINA FERRARI

## Conserva de pimentão recheado

Pimentões grandes - bastante repolho cortado fino - sal - raiz forte, fresca ou em pó - vinagre - cuminho - pimenta do reino em grãos - louro - um buquê de cheiro verde sortido.

### MODO DE FAZER

Corte uma tampinha do pimentão e limpe bem, por dentro, lave e recheie com o repolho, arrume em camadas num vidro de boca larga, pondo entre cada camada um pouco de cuminho, da raiz forte, de pimenta, de sal e de louro, repita as camadas até terminar tudo. Encha o vidro de vinagre cobrindo completamente a conserva. Ponha então o buquê de cheiros verdes e sirva só depois de 8 ou 10 dias quando começar a servir a conserva, jogue fóra o buquê de cheiros verdes.

NOTA: Se quiser uma conserva que dura muito mais tempo, leve o vidro depois de cheio ao banho-maria. Leve ao fogo em água fria, ferva durante uns 15 minutos, deixe esfriar a água no vidro e só então o retire do fogo no banho-maria. O vidro deve ficar aberto.

Quando começar a esfriar, é que deve ser hermêticamente fechado.

## CASAROLA ITALIANA

- 1/2 K. de açúcar
- 5 ovos
- 5 colheres de queijo
- 5 colheres de trigo rasa
- 2 copos de leite

Bate os ovos junto o açúcar, e depois outros ingredientes asse em taboleiro.

Como conservar o limão partido:

As vezes usamos meio limão e a outra metade é desperdiçada para que tal não aconteça, amarre a metade do limão por um fio e deixe-o pendurado com a parte cortada para baixo.

## OVOS COBERTOS

Passa pela máquina 1/2 quilo de carne. 1/2 quilo de cebola e um pedaço de pão amolecido no leite, ou n'água, bem espremido. Adicione

à mistura, salsa picada, sal, 1 colherinha de manteiga e 1 ovo inteiro.

Misture bem e com essa massa cubra 4 ovos cozido. Passe êsses ovos em ovos batidos e farinha de rosca e frite-os, demoradamente, virando-os constantemente, para dourar por igual.

Enfeite o prato cortando pela transversa com agrião, tomate, azeitonas e alface. Com essa massa de carne pode cobrir também o tomate; cortar pela transversa.

Fica um prato muito bonito.

## TORTA DE ABACAXÍ

Manteiga, açúcar cristal, fatia de abacaxi e pão-de-ló de 4 ovos.

Um pão-de-ló de 4 ovos você sabe como se faz, não sabe?

É só bater 4 claras em neve, depois juntar as gemas e continuar a bater, batendo sempre e finalmente, é só despejar a farinha, tôda de uma vez 4 colher de sopa, você sabe, não é?

Depois desse pão-de-ló de 4 ovos estar batido, unte uma forma com bastante manteiga. Forre o fundo com açúcar cristal, mais ou menos numa altura de uns 3 centímetros. Ponha então fatias de abacaxi para cobrir todo o açúcar e, por cima, uns pedacinhos de manteiga.

Despeje então a massa crua de pão-de-ló levando ao forno quente.

# LAVRADOR!

Não cruze os braços tranquilamente, vendo as portas e janelas trancadas contra ladrões! Há outros ladrões agindo lá fóra! O ladrão de terra é o pior! A enxurrada está lavando e carregando às toneladas a nata das suas terras, deixando só a terra pobre de baixo, que não produz mais nada. Você mesmo está jogando fóra a preciosa palha de café e o esterco do curral, do chiqueiro e do galinheiro! De que vale trancar só o dinheiro? Terra boa não é dinheiro? Para que serve terra fraca, e lavada que não produz mais, nem pasto? Muitos se queijam de que os impostos são pesados? Nós estamos pagando muito maior tributo à EROSAO do que ao govêrno. A EROSAO rouba cerca de Cr\$ 5.000.00 por ano de terra boa de cada colônia.

Leia **O CULTIVADOR** o jornal do Lavrador

# O CULTIVADOR

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

ANO IX

São João de Petrópolis, JULHO de 1956

N.º 115

## O ABISMO DO CAFÉ

Segundo estimativas do I. B. C. e de outras fontes fidedignas, mais ou menos dentro de quatro anos, haverá superprodução mundial de café, isto é, oferta maior do que a procura. Quando isto acontece, o produto baixa de preço e só há procura para os melhores cafés. Consequentemente, o café do Espírito Santo, como é o pior do mundo, não achará comprador. Eis o abismo.

E nós sabemos, que o café é o sustentáculo do Espírito Santo; quando não ha produção, como neste ano, o seu preço cái, tudo pára, vem a crise tremenda e todo mundo sofre.

Nós da lavoura, já auferimos o menor lucro possível, quando não temos prejuízo, pelos cafés baixos, pois, a diferença de preço entre os melhores e os peores, é de 50 dolares. Mesmo que gastássemos mais a metade dessa diferença, no despulpamento ou em outros esforços para obter o melhor tipo, ainda nos ficariam 25 dolares de compensação. Não fazendo isto, continuaremos com os cafés ruins 8 e 7-8, cuja cotação, mal paga as despesas com capinas e colheita.

Vindo a baixa, ou pior, a falta de comprador, seremos os primeiros e os mais fundamentamente atingidos pela crise e pela fome. E isto virá!

O aumento da produção, prossegue a passos largos.

Mesmo no Brasil, cujos percalços de geadas, sêcas e bróca, têm devastado nossas safras, continuamos formando novas lavouras e recuperando as velhas, por meio da conservação do solo, da adubação, da irrigação e do combate às pragas.

Quase todos os países latino-americanos, estão aumentando e também melhorando sua produção.

Na África, a produção que há dez anos atrás era insignificante, está hoje perto das 8.400.000 sacas e os países colonizadores como a Inglaterra, França etc., estão empenhando grandes capitais, para racionalizá-la e incrementar ainda mais. Basta dizer que em 1949, a África exportou para os Estados Unidos, só 430 000 sacas e no passado essa exportação já atingiu 2.240.000 sacas.

Até a África está nos arrebatando o mercado Norte-americano. E com razão:

O Dr. Benvido Novais, verificou pessoalmente em New Orleans, que o pior café importado por aquele pôrto, era e

naturalmente continúa a ser, o do Espírito Santo. E sendo o pior daqui a 4 anos, já será recusado completamente, fechando-se o maior e melhor mercado do nosso tradicional 7-8.

Estaremos então irremediavelmente perdidos?... Não, porque a qualidade inferior do nosso café, não é culpa do solo, mas sim do homem, do comércio espiritosântense. As terras capixabas dão cafés finos, mas a partir do ponto de cereja, o lavrador é obrigado a reduzir suas qualidades até o tipo mais baixo que é o 7-8, para satisfazer o mercado de Vitória.

Se por infelicidade (ou felicidade?... ) sai um tipo melhor, terá de ser levado para o Rio para obter o justo preço, cu entregue em Vitória, ao preço do 7-8.

E o lavrador, que já não é tão bôbo, continuará essa manobra desclassificadora, enquanto os «Generais do Café» o exigirem, até... o naufrágio final.

De nada valerem os esforços dos técnicos, das escolas, do fomento e nem mesmo das leis e regulamentos mais rígidos, durante os últimos 30 anos. Que o digam Benvido Novais e outros.

Mas, os «Generais do Café», poderão realizar êsse milagre, somente em uma safra!... Basta pagarem o justo valor de cada tipo, é claro.

Então o solo e o lavrador capixabas, estarão unidos para fornecer-lhes cafés tipo 6,5 e 4.

L. F. R.

