

O CULTIVADOR

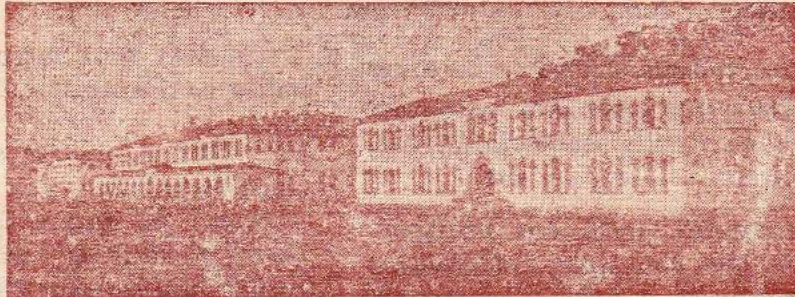
MAIS PARA OS LAVRADORES, DO QUE PARA OS DOUTORES

GERENTE

A. CASTRO

SECRETÁRIO

T. H. MATOS



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

ANO IX — São João de Petrópolis, SETEMBRO de 1956 — N.º 115

FINALIDADE DAS ESCOLAS AGRÍCOLAS

As escolas agrícolas, tem a função específica de instruir e treinar homens para a agricultura. Seja agrônomos para o comando, especialistas para os laboratórios, técnicos para a extensão e a administração direta, professores para as mesmas escolas ou ainda agricultores esclarecidos, tratoristas e operários.

É lamentável o seu pequeno número, em relação às necessidades da vasta extensão territorial do Brasil, praticamente abandonada pela assistência técnica.

Lamentável também, é a ineficiência de muitas delas, não só no preparo conveniente dos seus alunos, como na sua abstração e isolamento da realidade e do meio agrícola onde funcionam, e ainda, quanto à falta de uma sólida formação moral e psicológica, indispensável aos moços destinados a um verdadeiro apostolado, num ambiente desconfortável, apático e às véses, agressivo.

Em vez de estimular, de manter acêso o fogo sagrado nos corpos decente e dicente, em prol de sua verdadeira finalidade e digamos mais realisticamente, pela urgente salvação da pátria, que reside na agricultura, muitas escolas deixam se desvirtuar por comodismo, reduzindo-se a simples cursos secundários, escadas para outras profissões, novas fontes de êxodo rural, verdadeiros postos de aliciamento de lavradores para as cidades.

Não terminam aqui os percalços.

Há ainda a ocorrência tremenda do elemento urbano, geralmente avesso às profissões rurais, mas, interessadíssimo na gratuidade completa do ensino e do internato, na

correção de meninos-problemas e no amparo de órfãos.

Dêsse elemento, pouco ou nada se salva para agricultura, pois, um, dois ou três anos depois, volta inexoravelmente à cidade, para a burocracia, para o balcão ou para o volante!

Então as nossas escolas, agrícolas ficam mesmo obsolêtas, com um cabedal caríssimo de laboratórios, campos de cultura e experimentação, estábulos, pocilgas, aviários, máquinas e professores especializados, enquanto aos alunos desajustados, interessa só o ginásio! Muitas até ficam incômodas porque ficam «na roça» lugar incômodo para os moços da cidade!

Também os salários destinados aos profissionais da agricultura, são tão exíguos e a missão verdadeiramente apostólica e mesmo heroica!...

E o comércio e a indústria, tão lucrativos e cômodos, principalmente neste século de «tubarões» e de enriquecimento rápido, que não é difícil escolher, quando dorme o civismo e grita a barriga.

Infelizmente, não está muito próximo um ambiente favorável à regeneração, à reabilitação e à reposição das escolas agrícolas na sua sublime missão.

Apelamos entretanto, para êsse punhado de idealistas e videntes de um futuro melhor, para que não se deixem arrastar pela avalanche de comodismo imediato e de enriquecimento ilícito.

Conservemos o fogo sagrado da nossa vocação e tomemos cada um, o seu posto de combate, seja como comandante, seja como simples soldados.

L. R.

CUIDADO com os mascates

Mascates são vendedores ambulantes que andam pelas ruas das povoações ou pela zona rural, vendendo tecidos, jóias, retratos, estampas, etc.

Antigamente isto era profissão dos turcos que com seus tradicionais baús, começavam a vida.

Hoje são brasileiros vendendo estampas e retratos; italianos de São Paulo, pechinchando com casimiras e tropicais de «contra-bando». Estes, pedem descaradamente dois mil cruzeiros por um corte do tecido e acabam entregando-o por duzentos cruzeiros!

Alguns que são residentes na zona e voltam periodicamente a nossa

porta com suas mercadorias, merecem mais confiança.

Outros, não se sabe onde moram. Aparecem uma vez e nunca mais voltam. Já fazem isto de propósito, pois, geralmente tem intenção de enganar ou mesmo, de roubar.

Eles preferem a zona rural porque julgam que somos bôcos e podem facilmente «passar-nos a perna».

CUIDADO com êstes. O melhor é não comprar nada dêles, mesmo que o negócio pareça uma pechincha.

L. R.



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

Sociais

Fizeram anos em Setembro:

A Senhorinha Mercedes V. Doelinger, professora desta Escola.

José Paulo da Silva, Pedro Paulo da Silva, servidores desta repartição.

Aos aniversariantes, o «O Cultivador» augura muitos anos de vida e as melhores felicidades da terra com as bênçãos de Deus.

Lavrador...

Faça de «O Cultivador» seu auxiliar da lavoura com apenas Cr\$ 20,00 anuais.

Belem, ou melhor Betlem, significa casa de pão.

Os canteiros de HORTALIÇAS

É costume velho nas hortas familiares, fazerem-se os canteiros altos, deixando-se os caminhos ou passagens entre eles, com 10 a 20 centímetros mais baixos.

Essa diferença de nível, nem sempre é necessária e nem sempre é acertada.

Os canteiros devem ser mais altos, só nos terrenos úmidos, para evitar que a umidade excessiva prejudique as verduras.

Também devem ser mais baixos e mesmo sem elevação ou diferença nenhuma dos caminhos, quando o terreno é sêco e a água para irrigação é pouca. Os canteiros, quanto mais altos mais depressa secam e mais água exigem. Também as verduras plantadas nas beiradas desses canteiros, não recebendo água nem adubos suficientes, não desenvolvem nem produzem igual às do meio.

Aliás, os canteiros já não se usam nas hortas modernas, tanto de venda como de consumo. São perfeitamente dispensáveis.

É bastante cavar e destorroar bem o

terreno destinado à horta, abrir os sulcos, espalhar o estêrco dentro desses sulcos e plantar aí as mudas, ficando tudo no mesmo nível.

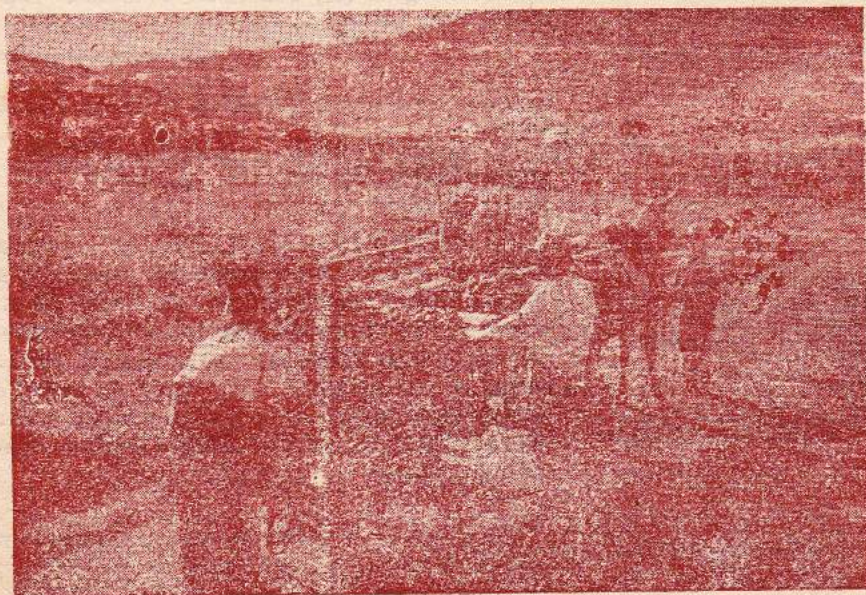
Quando a horta é grande, faz-se o serviço todo com arado e grade e mesmo os cultivos são mecânicos. Quando ela é pequena, o serviço é feito à enxada ou vanga.

Em Belém, capital do Pará, onde os terrenos mais elevados são muito pobres, localizam as hortas nos «igrapós» ou baixadas húmidas, e, como lá chove quasi diariamente durante todo o ano, os hortelãos são obrigados a fazer os canteiros altos, até com 50 cm. de altura (!) precisando cercá-los com táboas para não se desmoronarem.

Vê-se por aí, o quanto encarece uma horta assim.

As plantações em sulcos facilitam também a irrigação por infiltração. É bastante abrirem-se pequenas valas ou sulcos em «V» entre as filas de hortaliças e fazer-se a água correr por elas.

L. R.



Verduras para a alimentação dos alunos

A carroça faz o
transporte de
verduras para a
alimentação dos
alunos

Efeitos da Escravidão

Escravidão é uma divisão arbitrária e despótica da sociedade humana em duas classes: A que trabalha e a que não trabalha.

O Brasil sofreu (não gosou) essa situação, até 13 de maio de 1888, quando Isabel, assinou a sua extinção.

Agora entretanto, 68 anos após a extinção da escravatura, não se extinguíram ainda seu espírito e seus efeitos.

Milhões de brasileiros, ainda tem vergonha de trabalhar, porque revive ainda no seu espírito o jugo infamante da trabalho escravo.

É por isto que se diz: «Nem tudo, a lei corrige.»

Libertaram-se os escravos e escravizaram-se os «senhores», nesse perigoso complexo de horror ao trabalho.

Todo trabalho honesto é honroso. O Brasil só terá dias felizes, quando este lema, substituir definitivamente a infâmia da escravatura, no espírito dos brasileiros.

L. R.



ESTE JORNAL FOI COMPOSTO E IMPRESSO NAS OFICINAS GRÁFICAS DA ESCOLA AGROTÉCNICA DE SANTA TEREZA.

O SAPO É AMIGO E DEFENSOR DA CANA DE AÇÚCAR

Não mate o sapo. Conserve-o, e possivelmente crie este magnífico insetívoro do campo. Ele consome milhares de insetos danosos em pouco tempo. Em países progressistas o sapo é defendido e ajudado a reproduzir-se, especialmente nos vales e ribeiros. E tenha-se em boa conta que o sapo é um grande amigo e defensor da cana de açúcar, eis que extermina quase todos os insetos que atacam esta planta.

Não mate este feioso animalzinho: ele é útil e trabalha sem descanso matando insetos nocivos do campo.

De (O Cultivador)

Defesa dos Olhos

A leitura perto cansa os olhos e corre para a miopia. Muitas pessoas lêem de perto unicamente por força do hábito que cumpre corrigir. Outras, porém, fazem-no porque a vista já não está boa e não lhes permite lêr à distância razoável. Esses casos precisam de correção imediata, por meio de lentes indicadas por especialistas.

Coloque sempre o jornal e o livro a 30 ou 35 centímetros dos olhos. Se assim não conseguir lêr, consulte o médico oculista.

Do «Mensário Saúde»

Modo de Cortar a Cana

A Cana de Açúcar deve ser cortada rente ao chão. Isso é muito vantajoso para evitar brotos nas pontas dos tocos que ficam. Esses brotos nunca são tão fortes como aqueles que saem das raízes ou rizomas da cana. Além disso, a parte mais doce da cana é exatamente a que está mais perto do solo. Porque, pois, desprezá-la, sem nenhuma vantagem, mesmo na brotação das sacas?

Deve-se também usar instrumentos bem «afiados» para não prejudicá-la.

De «O Cultivador»

O «BLEMCO» É VENENOSO

O Brometo de metila, que vêm com nomes diferentes conforme os fabricantes, mais conhecido entre os lavradores, por «Blemco», devido ao primeiro nome com que apareceu no mercado, é altamente venenoso, tanto para o homem, como para os animais, como mesmo para as plantas.

Mais perigoso ainda se fôsse vendido puro, porque não tendo cheiro, poderia vazar dos depósitos e mesmo durante a aplicação, sem ninguém notar envenenando assim, muita gente.

Para evitar isto, os fabricantes misturam-lhe 1% de Cloropicriná, a qual, mesmo não sendo venenosa, ataca a vista, provocando as lágrimas, dando assim o sinal de que a lata ou o aplicador está vazando e que estamos em perigo.

Em quartos ou salas fechadas, é muito mais perigoso do que no campo.

Há também o mesmo perigo no campo, quando temos de atacar o formigueiro em um buraco ou vala funda.

Não se deve guardar o «Blemco» dentro de casa.

Ele é venenoso também para as plantas:

Aqui na Escola, mesmo aplicado em formigueiros a dois metros de distância, têm matado laranjeiras.

Aplicado em olheiros mais próximos, têm matado roseiras, cafeeiros, bananeiras, mamoeiros, mimus de venus, etc.

Ainda não foi bem estudado este assunto e portanto, não podemos estabelecer os limites nem as plantas susceptíveis.

Pode-se evitar êsses prejuizos,

só atacando os formigueiros verdadeiros que estejam próximos das plantas, evitando de atacar só os olheiros.

L. R.

Dê Vês para as Carambolas e faça muitas coisas, com Elas

A carambola, frutificando excelentemente (e no mais completo abandono) em quasi todos os quintais brasileiros, é um excitante do apetite, anti-desintérico e febrífugo. Contêm, ainda, apreciável teor de vitamina C.

Embora não muito apreciada «ao natural», a carambola presta-se ôtimamente para enfeite de gelatina, de saladas, pela bonita «estrela» que se consegue com o seu corte no sentido transversal.

Como é uma fruta de fácil deterioração logo após a colheita, não suportando também transporte, justifica-se o seu aproveitamento caseiro sob a forma de suco, geléia, marmelada, compota, «passa», carambola cristalizada, picles, licor e jeropiga.

SUCO

O suco da carambola serve para refresco, sorvete, xarope e geléia. Serve inclusive para tirar manchas de tinta e de ferrugem devido à sua riqueza em ácido e oxálico.

O suco obtém-se pela prensagem dos frutos maduros. Coa-se em flanela. Engarrafa-se em meias garrafas, tipo coroa. Pasteuriza-se a 81-85°C durante 30 minutos.

O refresco de carambola feito com 2 partes de suco e 1 parte de água, adoçado ao gosto, possui côr amarela e sabor fraco da fruta natural.

GELÉIA

Tem a côr amarelo-esverdeado e possui gosto pouco pronunciado da fruta, sendo um tanto enjoativa. O suco é pobre em pectina, pelo que se torna necessário acréscimo. Obtém-se bom resultado usando-se 400 cm³ de açúcar e 80 cm³ de pectina marca «Certo».

COMPOTA

A compota é tida por alguns como enjoativa, doce demais, tal como acontece com a de jaca. Para o seu preparo, as carambolas são cortadas diametralmente, formando estrélas de 1 cm. de espessura ou longitudinalmente, formando 5 gomos.

Extrair os caroços. Em seguida, sub-

Continua na pág. 8

PECTINA + ÁCIDO + AÇÚCAR = GELÉIA

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

Sabemos que geléia é o produto resultante da concentração do suco da fruta rico em pectina, com certa acidês e que, adicionado de açúcar e fervido, gelifica-se. Sabemos, assim, por definição, que, para se obter geléia precisa-se fundamentalmente de um trio: pectina, ácido e açúcar.

Mas, o que é pectina e por que é indispensável? O ácido, que papel desempenha? E de açúcar, que quantidade é suficiente? É o que, entre outros pontos, procuraremos expor, a seguir, visando ir de encontro àqueles que, experimentando fabricar geléia, não o têm conseguido, por não darem a devida atenção ao fato de que a gelificação só é possível e perfeita se houver uma proporção definida entre êsses três componentes.

PECTINA: É um composto químico, solúvel na água quente, que tem a propriedade de, combinado nas devidas proporções, com um ácido e açúcar, num meio líquido, gelificar. É encontrada nos frutos na maturação. Entretanto, a sua origem é devida a um princípio insolúvel chamado *pectose*, contido nos frutos verdes. A *pectose*, sob a ação de enzimas, no fenômeno fisiológico da maturação, ou sob a influência dos ácidos e calor, torna-se solúvel transformando-se em pectina e depois em parapectina.

É, portanto, sob a forma de *pectose* que a pectina se encontra em alguns frutos verdes, o que explica o fato de na confecção de cer-

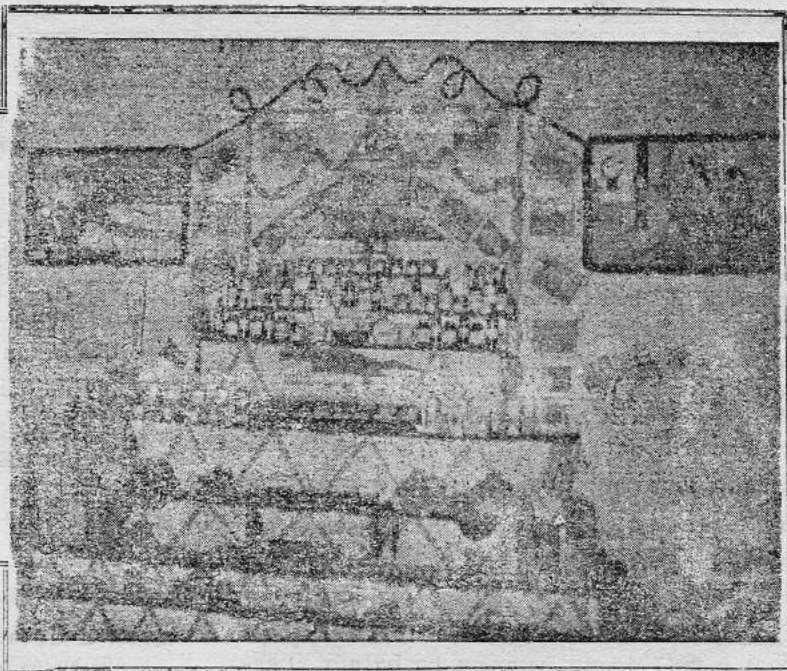
tas geléias, como de figo, empregarem-se frutos maduros e verdes, misturados, visto os primeiros darem sabôr e côr ao produto e os segundos fornecerem pectina.

É principalmente na casca, no coração e nas sementes dos frutos que a pectina existe em maior ou menor quantidade. O poder gelificante dos sucos é diminuto. A goiaba, por exemplo, tem riqueza de pectina na casca e nas sementes. A laranja, por sua vez, é rica em pectina na casca («pele» branca.) Ambas são muito empregadas como fonte de extração de pectina caseira. O estado fisiológico do fruto tem importância quanto à sua riqueza em pectina, como verificamos no exemplo do figo, já citado, que, quando verde é rico em pectina (*pectose*) e, é pobre quando maduro. Além disso, é fato comprovado que qualquer fruto excessivamente maduro, não se presta à fabricação de geléia, principalmente por que o aumento da maturação acarreta o desdobramento da pectina.

A porcentagem de pectina na geléia de boa qualidade deve ser aproximadamente 1,2%; uma porcentagem superior a 1,5% dá à geléia consistência excessiva. Sendo muito poucos os frutos ricos em pectina e, desta, muito variável a quantidade contida em cada um, torna-se necessário, na elaboração de geléias de frutos pobres ou deficientes nêsse componente, o seu adicionamento, o que se faz utilizando-

Continúa ao lado

«STAND» DA ESCOLA
ONDE SE VÊEM
EXPOSTOS PRODUTOS
DO
"Núcleo de
Indústrias Rurais"



Continuação da anterior

do a pectina comumente encontrada no comércio (marca «Certo») ou, o que dá ao mesmo, a obtida em casa, extraída da laranja, da goiaba, etc. Além disso, a sua quantidade, na preparação da geléia, é regulada pela acidez do fruto, o que torna difícil determinar com exatidão a dose a adicionar, exigindo testes.

ÁCIDO: Na fabricação de geléia, a existência do ácido é fundamental, pois, o fenômeno da gelificação é presidido por esse componente. A porcentagem ideal de acidez total está entre 0,5 a 1%, expressa em ácido tartárico. Isto não quer dizer que, com mais, ou menos, acidez, não dê geléia; o ponto de gelificação é que variará. Entretanto, quando o suco a utilizar é de fruto de fraca acidez, deve-se adicionar ácido para aumentar-lha. Os ácidos e respectivas quantidades mais comumente empregados, nesses sucos, são os seguintes:

Ácido cítrico: 2 gramas por litro de água de cozedura do fruto.

Ácido láctico: 2 gramas por litro de água de cozedura do fruto.

Ácido tartárico: 5 gramas, por cada quilograma do fruto.

Caldo de limão: 10 gramas por cada quilograma do fruto (altera o gosto das geléias que não sejam de citrus).

Ainda que todos os frutos conttenham estes dois componentes da geléia (pectina e ácido), são poucos os que os contêm em proporções necessárias para se obter boas geléias.

Assim, tendo em vista a maior ou menor riqueza em ácido e pectina, os frutos, para a preparação de geléias, podem ser classificados nos seguintes grupos:

1) *Frutos ricos em pectina e ácido:* groselhas, amoras, laranjas ácidas, limões, maçãs ácidas, ameixas ácidas, uvas ácidas, framboesa, mangas verdes, «grape-fruit».

2) *Frutos ricos em pectina e pobres em ácido:* marmelos maduros, bananas, figos verdes, maçãs, ameixas doces, uvas doces, cerejas doces, pêras verdes, melancia, goiaba, cajá-manga, laranjas doces.

3) *Frutos pobres em pectina e ricos em ácido:* romã verde, morango, ananás, damasco maduro, maracujá, carambola.

4) *Frutos pobres em pectina e em ácido:* romã, pêsego, pêra e figo maduros e frutos excessivamente maduros.

AÇÚCAR: É o terceiro componente fundamental da geléia. É sempre adicionado por que os frutos nunca o contêm em quantidade suficiente e necessária ao ponto de gelificação. Açúcar em excesso resultará uma geléia xaroposa e, em quantidade deficiente, uma geléia muito dura. Deve estar na geléia na porcentagem de 70%. A sua concentração no ponto de gelificação é variável pois deve ser proporcional à acidez e à pectina. Permanecendo inalterável o teor de pectina e tornada a acidez insuficiente, o ponto de gelificação somente será alcançado após o aumento, pela fervura, da concentração do açúcar, correspondente àquela acidez. Quando, pelo contrário, pectina e ácido se encontram em quantidades suficientes e se tenha adicionado açúcar necessário, com apenas ferver estará alcançado o ponto de gelificação. Este, como se vê, é dado pela pectina no açúcar, quando, em meio líquido, em presença de uma determinada acidez.

O açúcar deve juntar-se ao suco quando este estiver a ferver; entretanto, se o suco for descorado, pode juntar-se o açúcar a frio, para que tenha tempo de caramelizar e escurecer a geléia.

COMO melhorar o CAFÉ

1º) BARATEAR A PRODUÇÃO:- Arrancando os pés improdutivos e reduzindo assim o cafezal à metade ou à terça parte. Tratando muito bem o restante, com adubação, proteção contra as enxurradas e mesma irrigação.

2º) COMBATER A BROCA:- Na ocasião própria e com todo o capricho.

3º) NÃO COLHÊR CAFÉ VERDE, mas só o cereja ou então o seco, mas, no pé.

4º) COLHÊR NO PANO OU NO BALAIÓ, sem deixar cair no chão.

5º) NÃO MISTURAR O DO CHÃO com o colhido no pano ou no balaió. O café caído no chão, fica «sardido» e desvaloriza o outro.

6º) ABANDONAR O SISTEMA DE DERRIÇA NO CHÃO. O café no chão fica ardido e apodrece.

7º) NÃO AMONTOAR NA LAVOURA NEM NO TERREIRO, para não esquentar. O café esquentado ou fermentado ou mofado, perde mais de 50% de sua boa qualidade.

8º) ESPALHAR NO MESMO DIA e mexer constantemente até meia seca, uniforme e perfeita.

9º) NÃO DEIXAR APANHAR CHUVA NO TERREIRO, nem mesmo o sereno, depois de seco.

10º) FAZER TERREIRO BOM, DE TIJOLO, CIMENTO OU PEDRA, dexistindo do terreiro de terra.

11º) BENEFICIAR em máquinas com catador de pedras e separador de escóilha e de tipos.

OBSERVAÇÕES:- Seguindo estas regras, pode-se aumentar até em cerca de 80%, o valor do café.

COMO OBTER OS CAFES MAIS FINOS

Os cafés finos, estritamente moles, tipo Santos, que valem o dôbro ou mais do que o dôbro do nosso, tipo 7-8, só se conseguem DESPOLPANDO.

PARA DESPOLPAR, É PRECISO :-

a) Catar só o cereja, no pano ou no balaió.

b) Despolpá-lo imediatamente.

c) Secá-lo logo depois de despulpado, em terreiros de tijolos, cimento ou pedra.

d) Beneficiá-lo em máquinas adequadas, com catador e separadores.

NOTA:— Dentro de 3 a 4 anos, sere-mos obrigados a produzir só cafés finos, se quisermos vendê-los. Convém prevenirmos para isso.

L. R.

Dê Vêz as Carambolas e faça...

Continuação da pág. 5

meter a fruta a uma ligeira fervura. Depois, fervem-se as estrélas ou gomos em xarope de 1 parte de açúcar para 2 ou 3 partes d'água. Querendo doce bem vermelho, ferve-se em fogo lento.

«PASSA»

A «passa» de carambola pode ser feita de dus manciaras:

a) carambola seca ou passa (sem açúcar), para o que se corta a fruta madura em estrélas ou gomos, coloca-se em taboleiro de secagem, esteiras ou peneiras de taquaras e expõem-se ao sol intenso ou levam-se a estufa até secar. Dá um produto duro e escuro.

b) «ameixa» de carambola (com açúcar, produto que imita a ameixa preta seca e que já não constitui novidade na indústria caesira). A «ameixa» de carambola é preparada colocando a fruta em xarope ralo que se ferve lentamente durante uma semana, geralmente num canto do fogão.

PICLES

Da carambola verde ou «de vêz» pode-se fazer pickles comum ou ácido.

Para o preparo de pickles azedo, fervem-se as carambolas ligeiramente no vinagre forte e, depois, coloca-se no vidro juntamente com uma «boneca de pano» contendo sal, cravo, canela, pimenta do reino, louro, etc., em pequena quantidade. Guarda-se, pelo menos durante uma semana, antes de usar.

O pickles «doce» faz-se da forma seguinte: cortar as carambolas em estrélas e retirar os caroços. Ferver ligeiramente em vinagre com açúcar. Para 3 carambolas empregam-se 125 gramas de açúcar, 125 cm3 de vinagre, 2 cravos e 1 pedaço de canela em pau. Depois de fervida a carambola no vinagre, juntam-se os temperos e deixa-se o conjunto guardado, pelo menos uma semana, antes de ser usado.

LICOR

É de cor esverdeada e de cheiro e paladar muito pouco pronunciados. Ingredientes: 300 gramas de carambola; 250 gramas de açúcar; 250 cm3 de água e 250 gramas de álcool, durante 5 dias; preparar o xarope da água com açúcar; misturar o xarope frio à infusão; engarrafar.

Transcrito de «Mundo Agrícola» Julho de 1956

SERVIÇO NACIONAL DE ENDEMÍAS RURAIS

Este é o título do novo e grande departamento que reúne o estudo, a profilaxia e o combate à Malária, à Esquistossomose, às demais Helminthoses, à Boubá e outras doenças do meio rural.

À frente do seu setor do Espírito Santo, continua o Dr. Antônio Mendes de Siqueira, antigo diretor do Serviço Nacional da Malária, também neste Estado.

Sobre a personalidade desse homem extraordinário, já tivemos ocasião de escrever neste mesmo jornal, em o número 96-97, de Janeiro e Fevereiro de 1954.

Voltamos a visitá-lo em dias da semana passada, na sede do Serviço, ali no fim da Avenida Capixaba, não para fazer-lhe presentes mas para obtê-los em benefício do Município, ou melhor, da zona em que se acha a nossa Escola.

Como resultado dessa proveitosa visita, divulgamos a grata notícia, de que vai ser iniciado ainda este ano, o combate ao caramujo hospedeiro e transmissor da Esquistossomose, nos nossos rios e córregos.

Ao mesmo tempo, será instalado o serviço de pesquisas e de tratamento das helmintoses.

Também está planejado o serviço de água potável na vila de S. João de Petrópolis, dependendo só dos recursos financeiros.

Esse serviço, constará de um poço de grande capacidade, bomba e caixa de armazenamento a montante da vila; rede de distribuição e provavelmente um lavanderia e instalações sanitárias públicas.

Será um grande benefício, principalmente para a zona quente do município, onde milhares de pessoas, sofrem os efeitos do terrível «Shistosomo» e milhares de outras, estão se infestando anualmente.

Agradecemos pois, a esse benemérito sanitarista tão importante trabalho, que será uma verdadeira redenção para os habitantes desta terra, como o está sendo já em Itaguaçu, sob a competente e dinâmica chefia do Dr. Ademar Mirabeau da Fonseca.

L. R.

RURALISMO

DEUS E O AGRICULTOR

Não merece fé o agricultor ateu. Está errado, tanto na profissão quanto no ateísmo. Mais cedo ou mais tarde ele se converte ou deserta.

Isto porque o agricultor é um autêntico sócio de Deus.

Deus dá o milagre da vida na semente e o agricultor se esforça por mantê-la e multiplicá-la em seu próprio benefício.

Ninguém pode entrar numa sociedade, se nega a existência do outro sócio.

Ninguém jamais pode fabricar uma semente e dar-lhe o sopro da vida, o poder de germinar. Isto só pode ser feito por Deus, o sócio-de quem o ateu nega a existência.

Por isto é que todo agricultor tem fé.

L. R.

A cultura Cafeteira na Índia

Segundo informações recebidas pelo Instituto Brasileiro do Café, no princípio deste ano foi sugerido um programa de 10: anos pela cafeicultura da Índia, visando aumentar a produção com o auxílio de empréstimos, em parte concedidos pelo Governo. O Governo de Nova Delhi aprovou um plano de cinco anos visando a aumentar a produção para mais de 9.000 toneladas, ou seja, 150 mil sacas. O programa, cujo custo está calculado em aproximadamente 29,5 milhões de rúpias (a rúpia vale 16 cruzeiros) será dirigido pela «India Coffee Board» Noticiou-se que empréstimos no valor de 13,5 milhões de rúpias serão concedidos aos cafeicultores, para encorajar a intensificar o plantio de mais 23.700 acres. Do plano constará a construção de 40 usinas de beneficiamento, para habilitar os pequenos lavradores a produzirem café arábico pergaminhado. Contará do citado programa 320 lotes de terra de 2 acres cada, para demonstrações práticas e ensinamentos aos cafeicultores sobre os modernos métodos de cultura e de proteção à lavoura. (A. A.)

TRANSCRITO DE «JORNABRAS», N. 34

PORCOS

GRANDES OU PEQUENOS?

Os porcos grandes como o Duroc, o Polland-China, o Edelschwein e outros, são muito exigentes quanto a alimentação e se recebem alimento incompleto como milho só, não desenvolvem bem e ainda adquirem vício de comer galinhas e os próprios leitões.

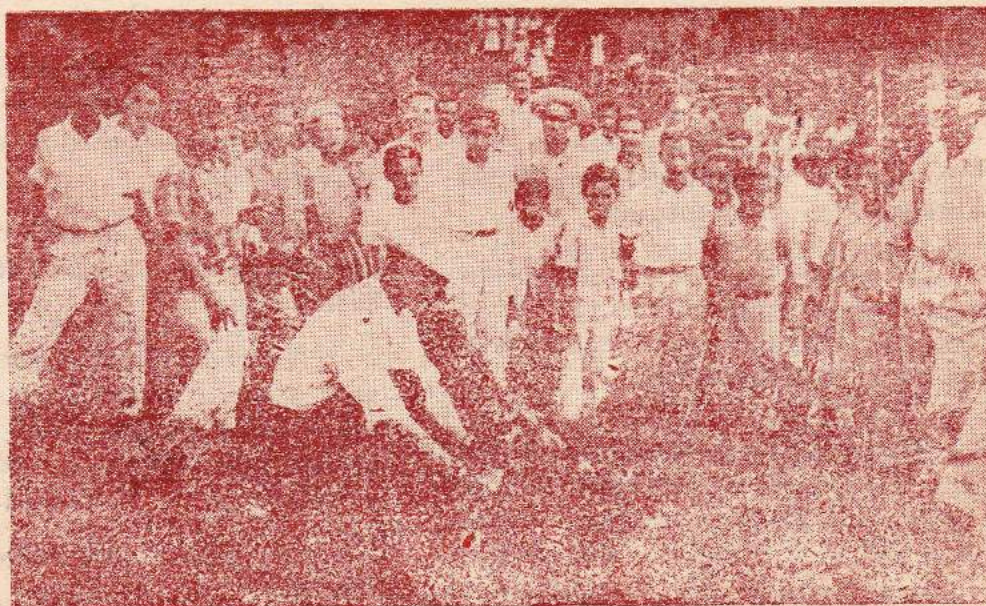
Só servem portanto, para grandes criações, que dispõe de alimento completo e suficiente.

Para o pequeno criador, que só dispõe de milho, raízes e frutas, é aconselhável uma raça menor e menos exigente, como o Pirapitinga e o Caruncho.

Nós aqui na Escola, já tivemos diversas raças de porcos e estamos agora, só com o Pirapitinga. É uma raça nacional, média, pouco exigente, muito prolífica e precoce.

Existem o Pirapitinga preto e vermelho, ambos semelhantes em produtividade. Para evitar a consanguinidade, estamos cruzando êsses dois tipos, com ótimos resultados.

Colaborando
com a
campanha de
reflorestamen-
to do Brasil,
os alunos da
Escola Agro-
técnica de
Santa Teresa
prestam sua
homenagem
ao mais útil
dos vegetais
— a árvore.



AS MÔSCAS podem transmitir mais de vinte doenças

UMA SÓ MÔSCA PODE CARREGAR MAIS DE 30 MILHÕES DE MICRÓBIOS:

Já é por demais conhecido de todos, o importante papel representado pelas môscas na transmissão de numerosas doenças, tais como a febre tifóide, as febres paratífoides, as disenterias, a difteria, a tuberculose e muitas outras.

Como se sabe, a môsca vive e prolifera nas imundícies, alimentos e matéria orgânica em decomposição e o pior é que ela passa sucessivamente dos alimentos para as imundícies e vice-versa, carregando nas patas milhões de micróbios das mais diferentes espécies. Basta dizer, conforme acentua o autor americano Torry que uma só môsca pode carregar até quatro milhões e quatrocentos mil (4.400.000) micróbios em sua superfície, e até vinte e oito milhões (28.000.000) de micróbios no seu tubo intestinal.

Dêsse modo, facilmente se observa a grande importância do combate às môscas para a proteção da saúde do homem, e se justifica o apêlo que a Secção de Educação Sanitária, do Departamento de Saúde, faz a todas as donas de casa, para que não deixem descobertos restos de comidas, lixo, etc., que possam servir de criatório de môscas.

A colaboração de todos é indispensável para se conseguir a extinção de tão nojento e perigoso inseto, e, conseqüentemente, para que melhorem as condições de sanidade e de asseio das cidades.

Transcrito de «Boletim do Campo»

RECEITAS DE CULINÁRIA

QUADRADINHO DE AMENDOIM

500 gramas de amendoim ralado e moído, pesado depois de moído; 1 ovo e 1 gema e um pouquinho de leite.

Mistura o amendoim e o açúcar ao ovo inteiro e à gema.

A massa tem que ser aberta com o rolo. Se a massa ficar sêca, um pouquinho de leite.

A massa deve ficar mais ou menos numa espessura de 1 cm. Corta-se em quadradinhos e passa-se pelo açúcar e no centro, 1 pedaço de amendoim.

CREME DE QUEIJO E LARANJA

3 ovos batidos, açúcar a gosto, 1/2 colher de manteiga, 1/2 de maizena, 1 cope de leite, calda de 1 laranja, 1 pires de queijo ralado. (se sabe que a casca é ralada).

Mistura-se tudo leva-se ao fogo em banho-maria em fôrma untada com açúcar queimado.

REQUEIJÃO RELÂMPAGO

200 grs. de queijo ralado tipo mineiro, (vale 2 1/2 xícaras); 75 grs. de maizena; 60 grs. de manteiga (vale 1 xícara); 2 copos de leite.

Leva ao fogo até desprender da panela, depois, coloca-se em forma molhado.

NINA FERRARI

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

RUI BARBOSA

ESTE JORNAL FOI COMPOSTO E IMPRESSO NAS OFICINAS GRÁFICAS DA ESCOLA AGROTÉCNICA DE SANTA TERESA.

O CULTIVADOR

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

ANO IX

São João de Petrópolis, SETEMBRO de 1956

N.º 115

OVOS PARA CHOCAR

Não é qualquer ovo que serve para chocar. Em primeiro lugar, devo lembrar que se chocamos, ovos, é para obtermos pintos e dêsses pintos, galinhas que sejam do nosso agrado e deem produção lucrativa.

Se chocamos ovos de urubú (!), não podemos esperar dêles, alguma galinha bonita. Se queremos galinhas grandes para comer, não devemos chocar ovos de «garnizé». Se queremos galinhas boas poedeiras, não devemos chocar ovos de qualquer galinha «pé duro», mas, de raça poedeira.

Quanto à raça, saibamos que o pinto herda a metade das qualidades, da galinha e a outra metade, do galo que esteve com ela nos últimos 20 dias.

Se nesses últimos 20 dias, andaram dois ou mais galos com ela, não podemos garantir qual seja o pai.

Para que os ovos sejam bem férteis, devem ser colhidos, só vinte dias depois que as galinhas estejam acasaladas com os galos.

Cada galo de raça leve como a Legorne, pode tomar conta até de 20 galinhas, mas o ideal é 10.

Nas raças pesadas como a New-Hampshire, a Rhodes, aconselham-se no máximo 10 galinhas para cada galo.

Os ovos podem ser guardados com segurança, no máximo até dez dias, em lugar bem fresco e arejado,

sem vento, devendo ser virados ou mudados de posição todos os dias. Para fazer-se uma boa viragem, é bom marcar cada ovo com uma cruz de um lado. Deste modo, deixam-se os ovos, um dia com a cruz para cima e outro com a cruz para baixo.

Para fazer-se essa viragem mais facilmente em maior quantidade de ovos, usam-se as caixas ou grades para transporte de ovos. Vira-se então a caixa ou a grade toda de uma vez.

Ovos para chocar, não devem ser sujos, nem lavados nem rachados.

Devem ser colhidos no mesmo dia da postura, para não ficarem aquecidos pelas galinhas que usam depois o mesmo ninho.

O ovo aquecido algumas horas, pode desenvolver o embrião e este morrer, logo que o ovo torna a esfriar.

Há ainda a recomendar-se a escolha de ovos grandes, de 55 a 60 gramas de peso, com as cascas fortes e provenientes de galinhas de um e meio a dois anos de idade, pois estas, devem já ter demonstrado suas qualidades.

Ovos de frangas, são pequenos e desaconselháveis.

Para finalizar, devo esclarecer que é errado dizer-se, que o ovo que tem «corôa» é que dá pinto.

A «corôa» ou parte mais clara que se vê na ponta mais grossa do ovo, é unicamente uma câmara de ar, que vai se aumentando, à medida que o ovo envelhece.

O embrião do pinto, encontra-se na gema e ninguém, jamais, pode prevê-lo se o ovo dá pinto ou não, a não ser depois de 3 ou 4 dias de incubação.

L. R.