

O CULTIVADOR

GERENTE :

A. CASTRO



SECRETÁRIO

T. H. MATOS

Órgão Oficial, Informativo, Agrícola e Cultura da Escola Agrotécnica do Espírito Santo
ANO VI — São João de Petrópolis, Novembro e Dezembro de 1953 — N.º 82 e 83

A Igreja ajuda o Homem do Campo

A Igreja não separa da solicitude pelos bens eternos, o justo cuidado dos bens Temporais...

Enciclica "RERUM NOVARUM" — S. S. Pio XI

O S. Padre, Papa Pio XI, na santa sabia e magistral encíclica «Rerum Novarum», iluminou, e suavizou a penosa trajetória do trabalhador braçal em todos os quadrantes da terra, não só para os católicos como também para os não católicos.

Também fez descer o rico e subir o pobre, para um encontro mais fraternal e humano, no meio da colina da fortuna, condenando definitivamente as duas altitudes extremas da sociedade ditando normas cristãs e eternas para as mais perfeitas leis sociais.

É dele a frase que encima este artigo, na qual estamos alicerçando nossa crença e nossa esperança de que o Cléro Católico Brasileiro, dará a mão forte do seu oráculo, no reerguimento da imensa classe rural.

Já a Pastoral Coletiva de 7 de Setembro de 1951 do Episcopado Brasileiro, ecoou até nos mais longínquos rincões do País, tornando inadiável a colaboração valiosa do Clero na vida rural.

E os resultados estão surgindo de toda parte, como citaremos abaixo em resumo :

- 1) Curso Especial para Sacerdotes Rurais na Escola Nacional de Agricultura, Km. 47.
- 2) Primeiro Curso Feminino de Especialização Agrícola, promovido pela ação católica.
- 3) Curso de Dirigentes Rurais do Rio G. do Norte, Ação Católica (Serviço de Assistência Rural)
- 4) Reuniões mensais de Sacerdotes e párocos do Rio G. do Norte para incremento do S. A. R.
- 5) Curso de Orientação de Professores do Rio G. do Norte em acôrdo com o Ministério da Educação.

6) Curso de Dirigentes de Ação Católica na Diocese de Campanha.

7) Semanas Ruralistas diversas na Diocese de Campanha, com trabalho intenso das Moças da Ação Católica.

8) Semana Jacista (da Juventude Agrícola Católica) do Rio G. do Norte.

9) Semana da Ação Católica de Recife, Pernambuco.

10) Semana Rural de Campinas, São Paulo, com a colaboração da Escola de Serviço Social das Irmãs de Jesus Crucificado.

11) Semana de Ação Social de Curitiba (IX Semana de Ação Social do Brasil), onde se recomendou até munir os párocos de todos os recursos possíveis como jeeps, aviões pequenos e transmissores radiofônicos, para melhor realizarem sua missão.

12) Semana Rural de Surubim, Pernambuco, com a presença de sacerdotes e muitos membros da Ação Católica Nacional.

13) Curso de Aperfeiçoamento de Professores rurais em cujo convênio entrou a Escola de Serviço Social de Pernambuco e a Diocese de Nazaré.

14) Semana Rural de Areia, na Paraíba, com participação de 41 Sacerdotes e 76 Professores rurais.

15) Primeira, Segunda e Terceira Semanas Rurais do Rio G. do Norte, uma por iniciativa e as outras com a colaboração do Serviço de Assistência Rural, da Ação Católica de Natal, com a presença de bispos, sacerdotes, professores e membros do S. A. R.

16) Missão Rural Católica de Varginha, Minas,

(Conclui na pagina 2)

A Igreja Ajuda o Homem do...

(Conclusão da página 1)

com a colaboração da Associação de Crédito e Assistência Rural, do Serviço de Informação Agrícola da Ministério da Agricultura e da Campanha Nacional de Educação Rural do Ministério da Educação.

17) Missão Rural Católica de Campanha, Minas, composta de sacerdotes, presidente da J. A. C. F., agrônomos e visitadora da A. C. A. R.

18) Missão Rural Católica do Rio G. do Norte com os três Prelados das Dioceses de Natal, Caicó e Mosoró, a frente.

19) Assistência ao litoral de Anchieta, sob a orientação do Bispo de Santos.

20) A J. A. C. de Apinarés — Arquidiocese de Fortaleza — Ceará, através dos Clubes Agrícolas e Centro Social Rural.

21) Seis Centros Sociais Rurais na Arquidiocese de Fortaleza — Ceará.

22) Previsão de coordenação das 4 dioceses do Ceará no Serviço Social Rural.

23) A J. A. C. de Limoeiro, Ceará, com grande atividade no meio Rural.

24) Em Valinhos, diocese de Campinas, São Paulo, grande atividade das Alunas da Escola de Serviço Social.

25) A Diocese de Barra, na Bahia, com trabalho vultoso, incluindo, Semanas de Fazendeiros, Cooperativas, Cursos de aperfeiçoamento, Combate ao Impuludismo e à Esquistosomose.

26) A Arquidiocese de Maranhão, com a M. I. R. A. (Missão Inter-Municipal Rural Arquidiocesana), em convênios com os Ministérios da Educação e da Agricultura, realiza Cursos de Formação de Líderes Rurais, cujos elementos se espalham em atividade por todo o Estado.

27) Em Oliveira, Minas, diversas Semanas de Fazendeiros, com trabalho intenso do Departamento Diocesano de Ação Social.

28) Em Lumiar, Friburgo, Diocese de Niterói, atua a Ação Social Rural com elementos da Ação Católica Nacional.

Não desmerecendo o esforço e a eficiência dos demais, parece ressaltaram-se nestas citações os trabalhos da Diocese de Campanha e o das três Dioceses do Rio Grande do Norte.

Muitos outros trabalhos idênticos, estão sendo iniciados em quasi todas as dioceses e prelacias do Brasil, mas não temos dados escritos para registrá-los aqui no momento.

Na Diocese do Espírito Santo, estamos observando com todo interesse, o desenvolvimento puxar-te da Ação Católica com a J. E. C. (juventude Estudantil Católica), J. O. C. (Juventude Operária Católica) e brevemente a J. A. C. (Juventude Agrícola Católica).

Sabemos prazerosamente que o Exmo. D. Jose Joaquim Gonçalves, Bispo do Espírito Santo, já entrou em entendimento com o Governador e o Secretário da Agricultura, no sentido de entozar o Fomento Agrícola com os Párocos de todo o Estado para que estes, auxiliem com a sua prestigiosa palavra, o serviço dos Agrônomos e Técnicos.

A Escola Agrotécnica do Espírito Santo, desde 1948 enviou um officio circular a todos os Revmos. Vigários do Espírito Santo, convidando-os para passarem alguns dias aqui, descansando de suas lutas, observando os nossos trabalhos e reunindo dados para desenvolverem sua colaboração valiosíssima de Ação Rural.

Renovamos agora, esse convite com prazer!

SOCIAIS

Aniversariam em Dezembro:

Afonso Ramos, Edson Hora de Matos, Adson Costa, Euclides Rodrigues de Oliveira, Antonino Ferreira dos Santos, Adelino Piontekowestky, José Carvalho de Souza e Luiz Lubini, todos servidores desta Escola.

Os Alunos — Sérgio Moraes Barbosa, Edgard Washington Aurich, Américo de Alcântara Sores, Amaury Teixeira Pinto, João das Chagas, Olindino Pauli, Joenes Pelúzio de Campos, Antônio Omero Fardin, Ruy Marculano Gama, Ronald, de Oliveira Pinto, Valdevino Cardoso, Francisco Pacinati e Cedy Nóra.

Aos aniversariantes, o "O Cultivador" augura perenes felicidades e muitos anos de vida.

Em Ação de Graças

No dia 29 de novembro, foi celebrada Missa na Capela de Nossa Senhora Auxiliadora, nesta Escola, em Ação de Graças pelo recebimento do «abono de emergência», concedido pela União, a todos os seus servidores, inclusive os de nossa Escola.

Em solene procissão, a Virgem Maria Auxiliadora, da Capelinha que fica à margem da rodovia, nos terrenos da Escola, foi trazida para o edificio central da Escola, para a celebração da santa missa.

Foi celebrante o frei Cesar Broeto que, em tocante prática, falou do sentimento religioso de todos os servidores da Escola, dizendo que a missa havia sido mandada rezar po todos êles, e falantambém do significado litúrgico do primeiro domingo do advento.

Rendemos a nossa Mãe Maria Auxiliadora, mais uma simples homenagem pelas infinitas graças que nos tem proporcionado. Que as suas bênçãos venham sempre atenuar a dura luta desta vida, para que possamos, assim, seguir sem desvios o caminho da Verdade, o santo dever de bons cristãos.

Matrículas para 1954 na Escola Agrotécnica

A Escola Agrotécnica, terá para o ano de 1954, cerca de 30 vagas.

Os interessados deverão dirigir-se pessoalmente ou por carta, à Secretaria da Escola, ou aos Agrônomos Regionais, pedindo esclarecimentos, sobre as exigências da matrícula.

A Escola destina-se exclusivamente a FILHOS DE AGRICULTORES, que tenham vocação para a agricultura.

São os seguintes, os cursos ministrados:

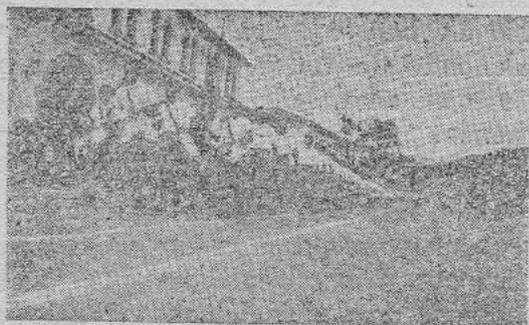
1 — PRÁTICO RURAL, em 1 ano, exigindo idade mínima de 16 anos. Não exige curso primário completo.

2 — INICIAÇÃO AGRÍCOLA, em 2 anos, idade mínima de 12 anos, exigindo curso primário completo e aprovação nos exames de admissão.

3 — MESTRIA AGRÍCOLA, em 2 anos, idade mínima de 14 e máxima de 16 anos, exigindo certificado de aprovação na 2.ª série ginasial ou no Curso de Iniciação Agrícola e aprovação nos exames vestibulares.

4 — TÉCNICO AGRÍCOLA, em 3 anos, idade mínima de 14 e máxima de 17 anos, exigindo certificado de aprovação na 4.ª série ginasial ou no Curso de Mestría e aprovação nos exames vestibulares.

5 — CURSO DE TRATORISTAS, em 10 semanas, idade mínima de 16 anos, exigindo o certificado do 4.º ano primário ou provando instruções equivalentes.



Marcha garbosamente a mocidade da Agrotécnica.

A Escola não é orfanato, nem reformatório para meninos viciados ou endiabrados.

Não serve também para preparar comercia-
rios ou comerciantes.

Tem a única finalidade de preparar agricul-
tores, pelo que todos os alunos, tem de trabalhar
efetivamente em todos os serviços de campo.

Os candidatos devidamente inscritos na Se-
cretaria da Escola para o Exame de Admissão ao
Curso de Iniciação Agrícola, poderão frequentar
o Curso Rápido de Férias de 10 de Janeiro a 18
de Fevereiro.

CURSO DE TRATORISTAS

*Está funcionando na Escola, um
curso com duração de 10 semanas, desti-
nado a instruir praticamente os tratoristas.*

*Este curso ensina o manejo dos tra-
tores, a lubrificação corrêta, os cuidados e
a conservação, assim como os reparos, as
panes, montagem e desmontagem.*

*Ensina também noções de conservação
do sólo e trabalho com máquinas de tra-
ção animal.*

*Os candidatos devem ter no mínimo
16 anos de idade, e apresentar diploma ou
atestado do curso primário ou provar ins-
trução equivalente; certidão de idade, ates-
tado de boa conduta, atestado de vacina-
ção e três fotografias de 3 x 4.*

*O pedido deve ser feito por carta, aguardando
o candidato, a resposta ou a chamada em casa.*

*Os analfabetos ou de 1.º a 2.º ano primário,
não serão admitidos.*

LAVRADOR! — Para deitar abaixo uma
árvore, pelo machado ou pelo fogo, o senhor le-
va apenas algumas horas; mas, para fórmá-la, te-
rá de empregar muitos anos.

NUTRIÇÃO

Composição de Cem Gramas de Alimentos Analisados no Brasil

Alimentos	Água	Sais	Pro- teína	Gor- dura	H. Car- bônio	Celu- lose	Calo- rias
Abacate	80,2	0,7	2,6	9,3	4,5	2,7	110
Abóbora	94,5	0,3	0,5	0,1	3,5	1,1	16
Açúcar	0,5	0,5			99,0		396
Alface	90,0	1,7	1,0	0,5	3,0	3,8	20
Arroz (integral)	12,0	0,6	8,0	1,4	76,5	1,5	350
Banana	74,8	0,8	2,3	0,2	21,6	0,3	96
Batata Inglesa	77,5	1,2	1,8	0,1	17,6	1,8	79
Carne de Vaca	72,2	0,8	20,5	6,5			140
Farinha de Mandioca	13,0	0,7	1,2		81,9	3,2	332
Feijão Manteiga	13,0	4,2	19,1	1,7	58,0	3,9	326
Feijão Preto	15,6	4,7	23,8	2,1	50,3	3,5	315
Frango	76,4	0,7	19,7	3,2			107
Goiabada	23,1	0,4	1,7	0,1	72,0	2,7	295
Laranja (Sumo)	89,0	0,2	0,6	0,4	9,8		45
Legumes herbáceos	89,0	1,7	1,2	0,3	4,1	3,7	24
Leite	87,3	0,6	3,0	4,0	5,0		68
Macarrão	12,2	1,0	10,0	0,8	75,0	1,0	347
Manteiga	16,0	1,0	0,5	82,0	0,5		742
Milho (broa)	40,0	0,3	5,5	3,7	48,7	1,3	253
Ovo (gema)	49,5	1,1	15,8	33,6			364
Pão	34,5	1,6	7,6	1,3	53,5	1,5	256
Peixe	80,6	1,2	16,0	2,1			82
Queijo Minas	37,6	4,9	21,8	34,5	1,2		402

Errata:

Na 2.^a coluna da página 8 na 6.^a linha onde se lê: *causar no consumidor*, acrescentar: *certas enfermidade intestinais que muitas vezes conduzem à morte.*

Na página 8 10.^a linha da 2.^a coluna onde se lê: *exponânea do leite certas . . .*, cortar: *certas enfermidade intestinais que muitas vezes conduzem à morte.*

Só um agricultor bem instruído pôde conseguir uma produção agrícola eficiente.

Agricultor! Mande seus filhos para a escola!

O Rei dos Alimentos

Devido à sua composição o leite é considerado o Rei dos Alimentos. Este título êle bem o merece, porque é o mais delicado de todos os alimentos, haja visto que ao nascer é o nosso primeiro alimento.

Não fôra êle o Rei, teríamos nos nossos primeiros dias caldo de feijão, de carne, etc. Mas Deus, na sua sublime sabedoria, dotou as fêmeas de glândulas mamárias, com o único fito de fornecer o mais rico e delicado alimento O LEITE.

Viva mais, bebendo mais leite.

Milho dos Chavantes

Com a gentil carta abaixo transcrita, recebemos do Dr. Delio E. Dessaune uma interessante espiga de milho, cultivada pelos Chavantes.

Já havíamos anteriormente recebido do Sr. Antônio Pavioti algumas sementes da Fundação Brasil Central e dessas, plantado e colhido aqui algumas espigas.

O curioso entretanto é o que nos conta o Dr. Delio, sobre a hibridação ou cruzamento de variedades, que, feito na esperança da benção dos deuses, tem a base científica do vigor híbrido

Os animais ou plantas, produtos de cruzamentos, geralmente são mais vigorosos, precoces, produtivos e fecundos do que os puro e consanguíneos.

Realmente, nem tudo que os civilizados descobrem, é novidade para os selvagens!

Eis a carta:

DR. LÚCIO RAMOS

Estive no Rio das Mortes com os Índios Chavantes e de lá trouxe algumas espigas de milho.

Achei interessante por ser milho mole, constituído quasi de maisena pura.

Isto não é novidade para os cultores de milho, mas, talvez vocês não tenham uma amostra aí na Escola.

Assim ofereço uma espiga.

O mais interessante disso tudo, é que eles (os Chavantes), resolveram o problema da hibridação muito antes de nós.

Corre entre eles a lenda que o milho só se desenvolve bem, quando protegido pelos deuses de todas as tribus.

Assim, anualmente reúnem as tribus para a benção do milho. Tráz cada tribu uma certa quantidade de milho, que é debulhado e reunido numa pilha.

Cada feiticeiro vae à pilha e faz a sua benção ou os exorcismos.

Depois, o milho é misturado e repartido por

todos, que regressam às suas tabas.

Assim, dizem eles, o milho desenvolve-se, dá bonito e bom.

Não é isso, um verdadeira hibridação empírica?

Aí está o que vi e observei por lá a respeito do milho dos Chavantes.

Agradece a acolhida que tiver.

(ass.) DELIO ETIENNE DESSAUNE

Associação Rural de S. Teresa



- 1) A assembleia do dia 5 deste mês, não foi realizada por falta de número legal de sócios; devido à chuva só compareceram 75.
- 2) Foi feita 2.ª convocação para o dia 9 de Janeiro próximo, às nove horas.
- 3) Aos sócios que compareceram, nossos parabens. Conversamos muitas causas de grande importância.
- 4) É preciso que os outros percarn o mêdo da chuva e sejam mais pontuais.
- 5) O Dr. Napoleão Fontenele conseguiu mais Cr\$ 60.000,00 de auxílio Federal para a Associação no próximo ano.
- 6) Continuámos com esperança de inaugurar no próximo ano, o Curso de Economia Doméstica para as filhas e senhoras dos sócios. As senhoras poderão vir com os filhos do côlo.

LÚCIO F. RAMOS
Presidente

Você sabe o que é Esquistossomose?

ESQUISTOSSOMOSE — é uma doença causada por vermes pequeninos que se alojam no intestino e no fígado. A pessoa adoce sentindo grande abatimento e palidez, definhando se não se tratar em tempo.

★★★

Como se adquire a Esquistossomose?

As fezes das pessoas doentes saem cheias de ovos desses vermes. Não tendo sido usada a privada, êles são arrastados para as coleções d'água, dando saída a uma larva que penetra no corpo de um caramujo transformando-se no verme da doença. Portanto quem tomar banho, lavar roupa, atravessar um açude, beber água à beira de um poço, poderá apanhar a doença.

Existe muito nos Municípios de Santa Teresa, Itaguaçu e Afonso Claudio.

É preferível fazer e usar uma cisterna afastada 50 metros do córrego e das privadas.

★★★

Como evitar a Esquistossomose?

Esse inimigo da saúde é encontrado em grande número quando a água está aquecida pelo sol. Evite entrar em contacto com as águas onde existam caramujos. Êles são portadores de "Esquistossomos".

USE SEMPRE UMA PRIVADA

FERVA A ÁGUA DE BEBER

Envenenamentos

Não são raros os envenenamentos de agricultores.

Os venenos mais usados na lavoura são os seguintes: Arsênico, Formicida Tatú, Sulfato de Cobre e outros.

Outras fontes de envenenamentos, são: o peixe, a sardinha em latas, camarão e lagostas estragadas.

Cuidados com os venenos:

Qualquer veneno deve ser bem acondicionado e tampado, em latas, vidros ou garrafas, não se esquecendo de colocar na vasilha, um rótulo ou letreiro, com o nome do veneno e o aviso com tinta vermelha: "VENENO". Sendo marcado sempre com tinta ou lapis vermelho, letras grandes, até os analfabetos reconhecerão depois o perigo.

As vasilhas com veneno, devem ser guardados em lugar seguro, muito separadas dos gêneros de alimentação, da cosinha e da dispensa, e fóra do alcance das crianças, das pessoas privadas de juízo e dos animais domésticos.

Nunca usar uma substância duvidosa, que se tenha esquecido o que é, ou esteja em vasilha destampada, ou sem letreiro há muito tempo.

Nunca se ponhãem remédios ou venenos, em vasilhas diferentes, sem apagar-se o nome antigo e escrever o letreiro novamente.

Cuidados com os alimentos estragados:

O peixe fresco, a sardinha, o camarão e a lagosta frescos, enlatados ou em pastéis ou empadas, são muito fáceis de estragar-se e produzir envenenamentos mortais.

Em caso de dúvida é preferível não comer.

Mais vale, jogar fóra um bom prato, do que envenenar-se com êle.

NÃO BEBA ÁGUA DE CÓRREGO,
SUJA PELO VISINHO DE CIMA

NÃO SE BANHE EM ÁGUAS
SUSPEITAS DE POSSUIREM
CARAMUJOS

FAÇA A SUA CISTERNA!

COMO SE FAZ UMA CISTERNA, CACIMBA OU POÇO

Nas zonas muito povoadas, onde os córregos são muito servidos e sujos e principalmente onde existe esquistosomose, é preferível usar-se a água de uma boa cisterna. Como se faz uma boa cisterna:

ESCOLHA DO LUGAR: Deve ser pelo menos 50 metros retirada das privadas, do chiqueiro, do curral, da casa e dos córregos.

Não deve ficar em baixo e a privada em cima do morro, porque os líquidos da privada podem infiltrar-se até a cisterna.

Neste caso a distância terá de ser pelo menos 80 metros, numa direção que evite essa infiltração.

Nos lugares mais baixos, é mais fácil encontrar água, do que nos morros. Evitem-se entretanto os valões muito fundos, devido as infiltrações e as enxurradas.

ESCAVAÇÃO — Começa-se a cavar um poço redondo com 2 a 3 metros de boca e vai-se afundando e afunilando para evitar desbarrancamento, até encontrar-se água, com abundância suficiente para o gasto de casa. Afunda-se mais, até a água subir a um metro e meio do fundo.

Antes de continuar o serviço, convem experimentar por uns dias, não só a qualidade como a quantidade da água.

Feito isto, coloca-se no fundo, uma camada de meio metro de pedra britada bem calçada com areia lavada, para servir de alicerce e de filtro.

Sobre esta base, colocam-se manilhas de cimento (ou um tubo de ferro) com cerca de 50 centímetros de diâmetro, rejuntadas de cimento, bem a prumo, até atingir a boca do poço.

O reajustamento das manilhas deve ser bem feito, para só entrar água do fundo.

Então, enche-se de terra por fora da manilha, ficando assim reduzido o poço só ao interior da manilha.

Em cima, faz-se um alicerce com piso cimentado de 30 centímetros acima do chão para evitar a entrada de enxurradas.

Cobrido a boca da manilha, coloca-se um tampão móvel de cimento, rejuntado com massa traca de cal, com uma bomba manual ou elétrica sobre ele.

O cano da bomba termina com válvula própria, mergulhada meio metro na água.

Pode-se para maior conforto, construir uma boa cobertura de telhas.

A Escola Agrotécnica fornece plantas e instruções para a construção da cisterna.

Vitaminas em diversos Alimentos

	A	B1	B2	C	D	E
Abacate		X		X		
Agrião	X	X	X	X		
Alface	X	X	X	X	X	X
Amendoas	X	X				
Arroz	X	X				
Banana		X	X	X		X
Batata	X	X		X		
Batata doce	X	X		X		
Cebola		X	X	X		
Cenoura	X	X	X	X		
Couve	X	X	X	X	X	
Espinafre	X	X	X	X	X	
Feijão		X				
Fígado	X	X	X	X		
Laranja	X	X	X	X		
Leite	X	X	X	X	X	X
Limão		X		X		
Maça	X	X		X		
Mamão		X				
Manteiga	X					X
Milho	X	X	X			
Nabo		X	X	X		
Óleo de algodão						X
Ovos	X	X	X			X
Queijo	X				X	
Repolho	X	X	X	X		
Tomate	X	X	X	X		
Uva	X	X	X	X		

A — Vitamina do crescimento e das trocas orgânicas.

B, B1 e B2 — Complexo para o sistema nervoso (encefalites, polinefrites e algias).

C — Vitamina do desenvolvimento e anti-escorbútica.

D — Vitamina do crescimento e do desenvolvimento físico e fixadora do Cálcio no organismo.

E — Vitamina da procreação.

CHOVE!

— JOSÉ RIBEIRO DA COSTA —

Sim, chove muito! Os rios que começavam a mostrar as areias multicores de seus leitos estão transbordando ou querem transbordar. Os campos que há bem pouco estavam ressequidos e castigavam os nossos rebanhos, já se encontram verdejantes. As plantas agora, com suas longas pernas fixadas ao solo dansam ao mais leve sôpro da brisa. Estamos na melhor época do ano! Muitas plantações, muita pastagem, muito leite e... muitador de cabeça aos que trabalham com êste último.

Com a chegada das chuvas, estamos contentes, é bem verdade, mas, estamos também muito preocupados, porque não sabemos se os nossos fornecedores vão seguir os nossos conselhos:

- 1.º Ordenhar cêdo;
- 2.º Fazer a mungidura em lugares secos e abrigados, de poeira ou chuva;
- 3.º Amarrar a cauda da vaca a fim de evitar que com a cauda jogue fezes nos baldes;
- 4.º Lavar o úbere das vacas;
- 5.º Ao envez de dar aos bezerros as primeiras e últimas porções de leite, reservar-lhes uma teta;
- 6.º Abandonar os primeiros jatos de cada teta;
- 7.º Passar água fervente em todo o vasilhame utilizado na ordenha e transporte;
- 8.º Usar somente baldes com abertura lateral e inclinada;
- 9.º Coar e resfriar o leite.

Tudo isto nos vem a mente porque é justamente nesta época de fartura que

se verifica os mais sérios transtornos em em uma usina de laticínios.

Uma gotã de fezes, que de uma rabanada a vaca jogou no leite, pôde fazer estufar tôda uma partida de queijos ou causar no consumidor do leite.

Um balde ou um latão mal lavado e sem esterilizar pôde dar chance a uma acidificação tal que pôde provocar a coagulação espontânea do leite certas enfermidades intestinais que muitas vezes conduzem a morte.

Nestã época do ano o leite é mais pobre e se o ordenhador deixar o último leite para o bezerro, mais pobre êle fica, porque é, justamente, o pojo o leite mais gordo.

As vacas ao deitarem arrastam pelo chão as suas têtas dando oportunidade aos germes de entrarem teta a dentro. E é por isto que recomendamos lavar o úbere e abandonar os primeiros jatos de cada teta.

Êste primeiro leite é rico em microorganismos e pôde acarretar sérios prejuízos a uma fábrica e mesmo aos consumidores.

Por tudo isto estamos preocupados e possivelmente ficaremos carecas!

Tenham piedadade de nós, senhores fornecedores, obedecendo os nossos conselhos. Façam uma ordenha higiênica. Lembrem-se que a vossa melhoria depende da nossa!

Oh! chuva bendita que réga os prados... mas... que estou dizendo?! Pois é nesta época que mais me preocupo! Ê com as chuvas que aparece os mais sérios transtornos no leite!... Mas, não!! Não é a chuva a culpada de minha preocupação, e sim a falta de consciência de alguns fornecedores!

Fases de Fabricação do Pão

Hoje, como antigamente, o fabrico do pão compreende quatro fases principais: preparação do fermento, amassadura, formação dos pães e cozedura.

PREPARAÇÃO DO FERMENTO — Há diversas espécies de fermentação: alcoólica, láctica, butírica, etc. É, entretanto, a fermentação alcoólica que mais interessa à panificação.

Para se produzir a fermentação é necessário a presença do ar e da água, e certas condições de temperatura.

A farinha de trigo amassada com água e exposta à ação do ar durante algumas horas, azeda completamente por que o seu GLUTEN se transformou num fermento que, introduzido numa grande massa de farinha e água vai provocar uma fermentação no AMIDO da farinha, transformando-o em AÇUCAR o qual, e pela ação do mesmo fermento, se transforma em álcool e gás carbônico: é a fermentação alcoólica, final desta série de transformações que tão benéfica é para as qualidades digestivas do pão; o gás carbônico espalhando-se por toda a pasta faz com que ela se levante e distenda. Se a fermentação da pasta se deixa continuar à vontade, todo o açúcar desaparece completamente na sua transformação em álcool e gás carbônico, acabando por fim numa fermentação acética e láctica, isto é, azeda completamente. Está constituído o fermento.

A fermentação panar tem, pois, por fim fazer desenvolver na pasta o gas carbônico suficiente para distender o GLUTEN e dar ao pão a qualidade de ser leve e facilmente digerível.

Qualquer produto vegetal susceptível de provocar uma fermentação alcoólica podia ser empregado como fermento na panificação. Entretanto, na maior parte dos países o fermento empregado é a própria pasta de farinha azedada, ou a levedura de cerveja (fermento Fleischmann).

Quanto ao fermento de cerveja, as padarias não se dão ao trabalho de fabricá-lo. Compram-no já preparado pelas fábricas para esse fim. Introduzido nas massas de farinha, nelas provocam a fermentação alcoólica com mais intensidade, podendo empregar-se para tal fim exclusivamente esse fermento, ou juntando-se em pequena proporção ao fermento de pasta para lhe ativar a fermentação alcoólica.

AMASSADURA — A operação de amassadura, na sua maior simplicidade, consiste em diluir o fermento preciso para a amassadura, com a quantidade de água aproximadamente igual à precisa para a massa toda, incluindo a porção de água onde se dissolveu o sal que se emprega.

Depois de diluído o fermento com água e sal, junta-se-lhe em porções a farinha que se vai trabalhando, ora amassando-a a braço com os punhos fechados, ora estendendo a massa por meio de tração quando ela já está bastante elástica, tornando a amassar-se, até que se reconheça estar ela no ponto de amassadura, isto é, homogênea, lisa e com bastante elasticidade. Finalmente, polvilha-se com farinha.

Além da amassadura manual, empregada nos domicílios e em muitas padarias, há a amassadura mecânica. Existem muitas variedades de máquinas que desempenham essa operação e são indispensáveis nas grandes indústrias, porém, muitos acreditam ser a amassadura manual superior à mecânica, porque os braços do homem mantêm na massa uma temperatura adequada e a mão do operário experimentado sente o estado da massa.

FORMAÇÃO DOS PÃES: — A operação de formar os pães, tanto na panificação caseira como na grande indústria, é muito simples.

Na panificação caseira, toma-se a porção de massa calculada para um pão, rola-se sobre uma tábua previamente polvilhada de farinha, dobra-se sobre si mesma e coloca-se num tabuleiro; e, assim, dessa maneira, procede-se com os outros pães.

Na grande indústria faz-se pelo mesmo processo; apenas, a quantidade de massa para cada pão é pesada, afim dos pães terem todos aproximadamente o mesmo peso e, muitas vezes, serem utilizados aparelhos mecânicos para pesar e enrolar o pão.

O peso da quantidade de massa para cada pão é superior ao do pão depois de cozido.

COZEDURA: — É a última fase das que constituem a panificação. Tem como finalidade, em linhas gerais, solubilizar o amido, vaporizar a água excessiva, transformar o amido da crosta em dextrinas, evaporar o álcool e esterilizar a massa.

É uma operação feita em fornos aquecidos a lenha ou a vapor d'água, geralmente, mas de tipos diferentes, conforme sejam de pequena ou grande indústria.

Os fornos feitos de tijolo, que não precisa ser refratário visto não se precisar de altas temperaturas, de abóbada abatida muito vulgares e chamados «fornos de padeiro», são os utilizados pela pequena indústria. São aquecidos a lenha.

Já, os empregados na grande indústria, são de tipo diferente.

(Conclusão na página 13)

Água Potável

Água potável é a água boa de beber. Não pôde ser quimicamente pura (H^2O), como a água de chuva e a destilada.

Água boa de beber é transparente, cristalina, sem cheiro e sem sabor estranho. Deve também ser isenta de micróbrios.

Água turva ou com cheiro ruim, indica que tem substâncias orgânicas. É indigesta e apodrece rapidamente.

Água salobra ou de mau gosto, contém sais como os cloretos.

Águas "duras", tem excesso de cálcio, magnésio e outros sais. Não deixam o sabão fazer espuma nem cosinhar bem os legumes.

Nas zonas pobres de cálcio, os moradores tem dentes ruins, e ossos fracos que se quebram facilmente.

Onde há falta de iôdo existe a papreira.

Podemos corrigir muitos defeitos da água, filtrando ou fervendo contra os micróbrios ou adicionando certos sais que lhe faltam.

Geralmente, onde não se pôde conseguir água boa, não convem morar.

Podemos obter água de três procedências: Da chuva, dos córregos ou das cisternas.

A Água das chuvas, primeiras chuvas, pôde estar carregada da sujeira existente no ar. Serve para uso mas faltam-lhe os minerais que existem nas boas águas.

Água de mina, só é boa, quando afastada ao menos 50 metros de estradas, privadas, pastos ou casas.

As águas dos córregos ou rios são geralmente contaminadas pelos moradores de cima e pelos animais domésticos. Gerahnente depejam-se nos córregos ou rios, as águas dos banheiros, privadas, cosinha, chiqueiros, currais galinheiros e pastos, de fórmula que, só depois de muito viajada e batida e principalmente nos rios de muita água, é que haverá menos perigo de contaminar.

Mas o perigo há sempre. Para evitar este perigo, a água deve ser bem filtrada, fervida ou esterelizada, com cloro por exemplo.

Para finalizar, as águas mais aconselhadas, para uso, sem tratamento químico, mecânico ou térmico são duas:

1.ª) Águas de nascente própria sem moradores á sua margem, protegida contra as enxurradas e as fezes dos animais.

2.ª) Água de cisterna, sendo feita a cisterna de acôrdo com tôdas as regras de higiene.

Leia neste jornal, como se faz uma cisterna.



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 esta Escola.

"O CULTIVADOR" aceitará com satisfação as consultas dos lavradores e de tôdas as pessoas interessadas no mágnio problema da produção.

Assinatura Anual — CR\$ 20,00.

CORRESPONDÊNCIA

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

Só um agricultor bem instruído pôde conseguir uma produção agrícola eficiente.

Agricultor! Mande seus filhos para a escola!

Mãos Sujas O GALINHEIRO

Porque abrigamos as aves

Si todos pudessem ver a quantidade e a variedade de micróbios existentes no chão, no ar, nos cabos de utensílios, nas notas, nas moedas, nas camas de certos hotéis, nos bancos, e em tantos outros lugares onde tocamos diàriamente, assim como as doenças que eles transmitem, algumas pessoas morreriam de medo, outras passariam o resto da vida com complexo de doença e todos em geral, ficariam mais limpos, principalmente com as mãos.

Pelas mãos é que nos vêm a maioria dos micróbios e as doenças que êles transmitem.

Eis aqui algumas: Gripe, Tuberculose, Morféia (?), Sífilis, Desintéria, Amebíase, Dordólho, Sarampo, Sarna, Variola, Tífo, Verminoses em geral, Difteria, Coqueluche, Cachumba e Feridas de mau caracter.

É bastãnte pegar na mão do doente ou objectos sujos, nos sapatos que andam em tôda parte, na terra, em animais, ou mesmo em nossa própria roupa, a qual por sua vez encostou-se em algum lugar sujo, para estar-se ameaçado por alguma doença.

A mão suja vae à boca, ao nariz, aos olhos, aos ouvidos ou a outras partes do corpo e deixa ali os micróbios.

Assim as nossas mãos trazem cousas boas como o dinheiro os doces e o pão, mas, trazem também as doenças.

É impossível evitar completamente os contágios, mas podemos fugir de muitos, tendo mais asseio com as mãos:

1) Lavando-as quando se pegam objectos sujos ou duvidosos.

2) Príncipealmente quando elas vão pegar os alimentos.

Frequentemente vemos criações em que as aves dormem nos galhos das árvores, chocam no mato e criam seus pintos, sob os rigores da chuva, do frio, dos ventos e dos demais inimigos.

É o sistema selvagem das aves.

E elas vivem sadias, fortes e se multiplicam como podem sem a intervenção do homem, porque têm plenitude de ar puro e exercício; mas em vista de tantos contratempos a que elas têm de resistir, o seu desenvolvimento é vagaroso e a produção é mínima — só sobrevivendo poucas aves — devido ao desvio das energias da função de desenvolvimento e de produção para a de defesa.

Forçando-a à precocidade e à grande produção, elas terão de diminuir seu poder de resistência ao meio. É o que acontece com a galinha moderna aperfeiçoada para êstes fins.

Por isto, das duas... uma. Ou criamos aves comuns de produção quasi nula, com pouco peso e tardias, mas vigorosas, ou criamos aves de raça, de alta produção, precocidade e delicadesa de carne porém, menos resistentes e requerendo, portanto, instalações adequadas contra as intempéries e outros inimigos.

Vem daí a necessidade do galinheiro, mas de um galinheiro eficiente, isto é, que proteja as aves economizando nelas o dispêndio de energia em outras funções que não sejam as de ordem econômica, proporcionando-lhes por outro lado, o mais possível, as vantagens que têm no estado primitivo e que são: plenitude de ar puro, luz, espaço, conforto e alegria, conjunto que, assegurando saúde e vigor, reverterá em melhor produção.



Este jornal é composto e impresso nas oficinas gráficas da Escola Agrotécnica.

Assistência Médica e Êxodo Rural

Segundo as últimas estatísticas, cabem 2.650 habitantes, para cada um dos 20.000 médicos existentes no Brasil. Fala-se que é das melhores ou maiores clientela que os médicos possuem no mundo e que, a proporção satisfatória, como há no Chile e na Argentina, é de 800 a mil para cada médico.

O Brasil possui entretanto, a proporção mais baixa, no Maranhão e no Piauí, com 14.000 a 14.500 habitantes para cada médico. Mas, se deduzirmos dessas cifras, os médicos que ficam nas capitais, aumenta assustadoramente a clientela para cada médico no interior, diminuindo assim a assistência.

Segundo o Anuário Estatístico de 1952, existem 170 médicos no Espírito Santo, dos quais, 100 ficam em Vitória, cabendo 70 para o resto do Estado. Como Vitória possui 50.000 habitantes, a proporção ali seria de 500 por um. Suponhamos no entanto que mais de 50.000 da vizinhança e do interior, utilizem os recursos médicos da Capital e haveria 1.000 clientes para cada médico.

Os outros 760.000 habitantes do Estado seriam distribuídos entre os restantes 70 médicos, na média de 10.856 para um médico.

Verificamos na verdade, que outras cidades como Cachoeiro do Itapemirim, Colatina, Alegre, Mimoso, Muqui e Santa Teresa, somando talvez 50.000 habitantes, estão sendo servidas por 20 médicos. Ficam então, 50 médicos para as cidades menores do interior e a zona rural, com 710.000 habitantes, cabendo assim, 14.200 pessoas para cada médico, igual às proporções do Maranhão e do Piauí.

Esse resultado, obtem-se a bico de pena. Na realidade, muitas dezenas de milhares de agricultores, passam a vida inteira à míngua de assistência, ou assis-

tidos por curandeiros, só indo em demanda dos dispendiosos recursos urbanos na hora da morte.

É este um dos convincentes motivos para o êxodo rural. Faz pois muito bem, o Governo, fundando Postos de Saúde no interior e fará melhor, quando fundar dois ou mais em cada Município, compelindo assim, mais médicos a saírem da cidade e ocuparem-se mais com os nossos patriotas do sertão, que sofrem as durezas do isolamento e do desconforto, para arrancarem da terra o nosso sustento.

BROCA DO CAFE

Grande parte dos cafeicultores do Espírito Santo, já tem polvilhadeiras e H. C. B. para o combate à bróca.

A outra parte restante, os teimosos, os descrentes, os "São Tomés", estão "DEIXANDO COMO ESTÁ PARA VER COMO FICA"!

Estes, enquanto a bróca não entrar bem fundo no bolso deles e comer tudo, não resolverão a combatê-la.

Estamos agora na HORA "H" DE POLVILHAR, enquanto o caroço do café está mole e a bróca não pôde entrar, e está ainda passeando pelo pé à procura do caroço mais duro.

Com pouco tempo mais, o caroço endurece e a bróca entra nele bem fundo e então, o HCB não valerá mais nada!

Recomendamos os seguintes cuidados:

- 1) Se tem duas camadas de café, uma maior e outra menor, polvilhe duas vezes com espaço de 20 a 30 dias.
- 2) Apesar do H. C. B. não ser venenoso, é cáustica e convém pegá-lo com uma pásinha e não deixar o pó cair muito no corpo.

Festa de Encerramento do Ano

Com a presença de altas autoridades e convidados, realizar-se-á no dia 20 do corrente mês, a nossa festa de encerramento do ano letivo de 1953 e de entrega dos diplomas aos concludentes dos Cursos de Mestria e de Iniciação Agrícola.

Haverá pela manhã, alvorada, Missa, plantio da árvore e almoço de confraternização. À tarde, sessão solene para entrega dos diplomas e à noite, baile.

São os seguintes os concludentes e os respectivos municípios:

MESTRIA AGRÍCOLA

- Alfredo Ernandes Teles — Santa Teresa
 Carlos Luiz Costa — Colatina
 Donato Frederico — Itaguassú
 Edgard W. Aurich — Santa Teresa
 Geraldo Matiello — Santa Teresa
 Itamar Moreira da Fraga — Cachoeiro de Itapemirim
 José P. de Vasconcelos Filho — Colatina
 Leordino De Piante — Colatina
 Laudival Colodetti — Alfredo Chaves
 Wanildo J. Janes — Alfredo Chaves

INICIAÇÃO AGRÍCOLA

- Aládio Barros do Rêgo — Cachoeiro de Itapemirim
 Anesio Balliani — Alfredo Chaves
 Benito Martinelli — Colatina
 Cláudio V. de K. P. Gonçalves — Santa Leopoldina
 Darcy Rezende de Castro — Mimoso do Sul

- Deusdette Silva — Colatina
 Gaspar Ribon — Colatina
 José Bissiati Fava — Itueta
 Joel de Oliveira — Baixo Guandú
 Lourivaldo altoé — C. de Itapemirim
 Mercílio L. da Vitória — Santa Tereza
 Miguel Ribon — Colatina
 Norberto R. dos Santos — C. Itapemirim
 Plínio Moulin Batista — C. de Itapemirim
 Roberto da S. Ramalho — Mimoso do Sul
 Valentim Ferrari — Itaguacú

Fases de Fabricação do Pão

(Conclusão da página 9)

A temperatura a que se deve elevar o interior do forno depende da espécie de pão que se vai cozer, seu tamanho e ponto da massa na ocasião do enforamento. Quando u'a massa não tem chegado ao ponto no ato de enforamento, precisa de uma menor temperatura, mas de uma cozedura mais demorada; caso contrário, o pão torna-se escuro e quando desenforado está mole e sem sabôr.

Os primeiros pães a serem enforados são os que já chegaram ao ponto de fermentação; os grandes devem ser colocados para o fundo do forno, e os pequenos no centro.

O tempo da cozedura depende do tamanho dos pães, da temperatura do forno e do ponto da massa ao enforar-se.

Para se conhecer quando o pão está cozido, Parmentier indica os seguintes caracteres:

- 1) — Ao abrir a boca do forno deve sair por esta um vapor úmido.
- 2) — O pão tem à superfície uma côr pardacenta; mais escura na parte superior.
- 3) — Produzir som, ao bater-se na parte superior do pão.
- 4) — O miolo que fica a descoberto nos bordos onde os pães se tocavam, deve ser elástico, resistindo à compressão e voltando ao seu lugar quando esta se realiza.

DR. JOSÉ FARAH

Nomeado por concurso para os quadros do Ministério da Agricultura, e designado para diretor fundador da Escola de Iniciação Agrícola de Itapina, no Município de Colatina, o Engenheiro Agrônomo José Farah, deixará no corrente ano, suas funções nesta Escola, para assumir efetivamente, os novos e elevados encargos.

Em Janeiro próximo futuro, completará seis anos de atividades na Escola Agrotécnica, tendo aqui exercido as funções de Chefe do Núcleo de Agricultura, de substituto eventual do diretor e ainda de professor de algumas outras matérias, além daquelas de competência do referido Núcleo.

Orientou também eventualmente, as atividades do Núcleo de Indústrias.

Foi o fundador deste jornal "O Cultivador" em Março de 1948 e seu diretor até Março do corrente ano, tendo se dedicado ativamente e brilhantemente na sua orientação e com numerosas colaborações, sem remuneração especial para esses árduos trabalhos.

Cumprido registrar que além de profissional competente, revelou-se na direção do Núcleo, um chefe assíduo, ativo e enérgico, elevando a sua produção, aos primeiros lugares dentre os congêneres das demais escolas da SEAV e executando demonstrações e experiências diversas, como de competição de Café, Cana, Mandioca e Milho e de formação de linhagens puras de Milho para a produção de híbridos.

Por ter sido este Estabelecimento, o primeiro a funcionar no Espírito Santo, assumiu automaticamente a grave responsabilidade de olhar as demais atividades do ensino agrícola no Estado e é por isso que o perde agora, na certeza entretanto de que, de suas mãos, surja em Itapina um novo e eficiente núcleo de educação rural, fator básico da prosperidade do Estado e do País.

A Minha despedida da Escola...

(Conclusão da página 15)

chama do ideal agrícola que sempre aqui me animou e me encheu de orgulho. Para traz ficará imortalizada esta gigante obra que domina toda a garganta do Vale do Canaã — onde verdadeiros benfeitores que no silêncio quotidiano, burilam, moldam, os cérebros nascentes e constroem anonimamente a grandeza do Espírito Santo e da Pátria Agrícola.

Para a frente — estará o futuro — tesouro desconhecido que no imenso campo da luta se confunde com os nossos sonhos em comum.

Assim, se para trás fica a obra e para a frente ficam os nossos sonhos em comum sem dúvida, o ideal é o sagrado elo que liga os que ficam com aquele que vai partir.

Por isto, em nome deste ideal que nos une, ideal agrícola que faz com que amamos com maior intensidade à terra e a Escola é que deixo a todos as minhas despedidas, as minhas desculpas pelas falhas, o meu obrigado sincero aos meus companheiros de trabalho e os meus ardentes votos pelas vitórias sempre crescentes desta grande Casa de Ensino.



Remédios para Animais

(A MAIOR CASA DO RAMO NO ESTADO)

Atacado e varejo

Vendemos por Reembolso Postal

Representamos os melhores laboratórios do Brasil — Vendemos com exclusividade as famosas Vacinas 3N contra os dois carbúnculos, as mais seguras — Vacinas Afiosa Hertape que custam menos porque não necessitam de doses grandes — Vacinas concentradas contra Raiva — Antimorbina — Soros de todas as qualidades — Seringas Champion — Benzocreol.

Atendemos em qualquer hora inclusive nos domingos e dias feriados.

H. M. GOMES

RUA NESTOR GOMES, 168 — Vitória — E.E. Santo

Endereço Telefônico — "VACINAS"

A minha despedida da Escola Agrotécnica do Espírito Santo

—:— JOSÉ FARAH —:—

Em virtude de haver sido nomeado pelo Ministério da Agricultura, Diretor da Escola de Iniciação Agrícola — Itapina por indicação do Exmo. Sr. Governador Jones dos Santos Neves e aprovado pelo Exmo. Sr. Superintendente do Ensino Agrícola terei de me afastar, desta Escola, onde há quasi 6 anos venho prestando a minha fraca colaboração como Vice-Diretor e Chefe do Núcleo de Agricultura.

Confesso, não fôra para atender a confiança em mim depositada por suas Excias. para dirigir a construção e organizar esta nova Escola Agrícola, não pretendia ausentar-me daqui, onde iniciei os meus primeiros trabalhos como profissional da Agricultura, logo após 15 dias à minha colação de gráu de Engenheiro Agrônomo, pela tradicional Escola de Viçosa — Minas.

E ao ensejo desta oportunidade quero deixar a esta Escola, algumas palavras de meu afeto e de meu reconhecimento, de minha força emotiva, de minha dedicação e de meus aplausos aos seus patrióticos trabalhos pela Agricultura do Espírito Santo.

E falando da Escola, lógicamente as minhas palavras incluirão num só abraço de despedida, todos e tudo que nela existe, vive e labuta.

Que estas minhas palavras que se seguem sejam também uma exortação à Escola e um pouco de incentivo para as gerações que hão de suceder.

ESTA ESCOLA tem um alma e uma vida que não morrem e que não morrerão jamais... porque ela possui um ideal agrícola forjado a custa de Amor e Sacrifício.

AMO-A, porque neste templo bendito, neste lar querido, forja-se uma Mentalidade própria — o espírito agrícola — árvore frondosa que evolue contínua e silenciosamente para felicidade nossa, da Agricultura e da Pátria.

E É PRECISO sempre repetir: a glória, a mais ínfima glória só se atinge com grande tenacidade e dedicação.

Esta verdade nós sentimos, sentimos no exemplo diário que a Escola através às suas lutas, seus esforços em prol da nobre classe da lavoura, nos mostra e nos proporciona.

COM O CÉU N'ALMA — pelejam e pele-

jamos na dura lida do campo. A terra — essa mãe dádívosa, revolvida e acariciada pela técnica moderna de cultivar, indica ao iniciante o rumo de sua carreira e o amor fecundo pela causa agrícola.

A ESCOLA AGROTÉCNICA melhora o Homem, a Semente e o Animal para engrandecer a Pátria. Prepara soldados da produção que, com a semente e o animal melhorados, vão pelo Brasil, trabalhando pela emancipação econômica.

TENHO, desde há 6 anos sempre os olhos comovidos pelos quadros que se desenvolvem nos trabalhos diários de nossa vida: — aqui, um Cultivador dá combate às ervas daninhas; ali um arado revolve e afofa a terra, acolá uma plantadeira lança à terra a semente fecunda, enfim, uma seqüência de fatos que nos faz vibrar e nos faz repetir orgulhosamente: O destino da Escola, a sua trajetória, hão de ficar, um dia em nossa História.

E O LUAR? Este luar das noite quentes da Escola. Luar que nos inspira e nos dá um sono feliz e socegado; sono que nos faz descansar do trabalho rural de cada dia... dia que ainda nos faz repetir entusiasticamente:

A ESCOLA AGROTÉCNICA tem na sua organização o ideal agrícola moldado pelo esforço, pelo patriotismo de servir a causa da lavoura.

AS NOSSAS MÃOS calejadas, as nossas faces queimadas pela ardência do sol, nesta pujança de força e de trabalho que a Escola, imprimindo através os seus cânticos ruralistas nos faz corajosos e felizes homens da terra...

E... Saudosamente vou sentindo a alegria verde das manhãs quentes da Escola.

ESPERANÇA! que encima à minha frente quando, em bando, vejo os alunos da Agrotécnica caminharem para o trabalho diário, espalhando-se pelos campos diversos.

Lembro-me ainda agora, ao ensejo de minha partida, que o tempo é curto e que longa é a nossa caminhada pela vida.

VOU PARTIR, levando a alma da Escola fundida à minha alma. Levarei, confesso, a viva

(Conclue na página 14)

O CULTIVADOR

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

ANO VI

São João de Petrópolis, Novembro e Dezembro de 1953

N.º 82 e 83

Êxodo e Habitação Rural

Apareceu em O Jornal de 31 de Outubro, um artigo entitulado «Habitação Popular e Habitação Rural», no qual o articulista afirma que «a intensificação das chamadas habitações populares nos centros urbanos, é mais uma atração para os elementos da zona rural».

Acho acertada a afirmação. Na cidade, os institutos, a Caixa Econômica e a Fundação das Casas Populares, facilitam a obtenção e o pagamento parcelado e a preços módicos, de uma casa decente, higiênica e até confortável, que ao lado de um conjunto de recursos maravilhosos, tais como, hospitais, ambulatórios, armazens (controlados pelas COFAPS - impressionante paliativo -) instrução, diversões, transportes, policiamento, etc., é uma verdadeira fascinação.

A habitação rural é problema muito mais difícil, pelo seguinte:

1) Porque não há esperança de os institutos inverterem seus capitais em locais onde os imóveis não se valorizam rapidamente (Dispositivo imediatista)!

2) Porque no sistema mais usado de moradias isoladas, dentro de cada colônia e portanto, demasiadamente afastadas umas das outras, a construção em série e as instalações de água, luz e exgotos, torna-se impossível.

As obras aglomeradas em vilas ou povoações, economizam na administração, nos transportes, na mão de obra, em material e nas instalações de água, luz e exgotos, podendo assim obterem-se casas relativas confortáveis e baratas.

Por estas e outras vantagens das habitações em vilas, como a sociabilidade a igreja, o armazem, a escola, etc., é que na zona rural de vários paizes, os camponeses reúnem suas habitações em vilas ou aldeias e tem seus campos de cultura espalhados nas vizinhanças, para onde todas as manhãs se dirigem ao trabalho. Assim, cada propriedade rural, compreende a colônia ou sítio e a residência na aldeia.

Talvez em algumas zonas novas do Brasil, seja possível estabelecer esse sistema, o qual deve sem dúvida, ser experimentado pelos Governos.

Entretanto, enquanto os munificentes ventos dos cofres públicos estiverem dispersos, sobrando para o quadrante rural, só uma vigésima parte e assim mesmo de ricochête, não creio que o êxodo rural possa ser invertido, ou mesmo estancado com a única solução do problema residencial.

O quadrante rural precisa ventos fortes e diréto, que lhe tragam muitas outras novidades e o reforço de muitas cousas já existentes precariamente.

ASSINE "O CULTIVADOR"

Lavrador, este jornalzinho é o único órgão exclusivamente da lavoura em todo o Estado do Espírito Santo.

Fazer uma assinatura é ajudar na defesa de sua própria causa. Com Cr\$ 20,00 por ano, o senhor terá em sua própria casa todos os esclarecimentos de assuntos ligados com o seu trabalho.

Faça pois, hoje mesmo, a sua assinatura.